

FICHE TECHNIQUE CRÉMANT DE BOURGOGNE « BRUT »

Cépage : 25% Aligoté, 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Fermentation : environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

Champagnisation : les différents cépages sont assemblés dès la fin de la fermentation malo-lactique, 25% du Chardonnay qui compose notre assemblage étant issus de la vendange de l'année précédente, après un passage d'un an sur lies fines travaillées.

La prise de mousse se fait pendant 12 mois jusqu'à l'obtention d'une pression de 6 Kg minimum à l'intérieur de la bouteille.

Dégustation du vin : nez frais et fruité (pomme). Après l'attaque vive de l'Aligoté se dégage finesse de la bulle et élégance du Chardonnay, débouchant en finale sur le relief du Pinot Noir.

Accord mets-vin : dans sa jeunesse, à l'apéritif. Ensuite, plutôt pour les desserts.

Service : dans les 3 ans et à une température de 5 à 8°C.

	<i>Manuel Olivier</i>
	Concoeur et Corboin
	21700 – Nuits Saint Georges
	☎ : 00.33.(0)3.80.62.39.33
	☎ : 00.33.(0)3.80.62.10.47
ouvert du lundi au samedi 09h – 12h et 14h – 19h et sur rendez-vous	@ : contact@domaine-olivier.com
	🌐 : www.domaine-olivier.com