

CRÉMANTS DU DOMAINE



# CRÉMANT DE BOURGOGNE MILLÉSIMÉ

BRUT NATURE

Cette cuvée a été spécialement créée pour passer le millénaire de l'an 2000. Derrière son succès, nous avons continué sa production à base de Chardonnay uniquement, de Vieilles Vignes.



Cette cuvée «Millésimée» mise en place en 1996, produite spécialement pour le passage à l'an 2000, a été un véritable succès et est donc renouvelée uniquement les années de très bons millésimes. À base de Chardonnay et de Vieilles Vignes uniquement, cette cuvée accompagnera vos apéritifs, desserts mais également tout le long de votre repas.

**CÉPAGE 100% CHARDONNAY**

**TERROIR  
ARGILO-CALCAIRE**

**EXPOSITION** Sud, sud-est

**ÂGE** Plantée en 1960

**SUPERFICIE** 0,6 ha

**TAILLE** Taille à queue du Mâconnais simple

**VENDANGES** Manuelle en caisses de 25 kg

**PRESSURAGE** Pneumatique

**VINIFICATION** En cuve à 18°C

**MISE EN BOUTEILLE** En mars deuxième fermentation en bouteille à 12°C

**DÉGORGEMENT AU DOMAINE** Mise en vente au minimum 30 mois après mise en bouteille et de 3 à 6 mois après dégorgeage. BRUT NATURE = aucun rajout de liqueur