

CRÉMANTS DU DOMAINE

# CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC

BRUT TRADITION

Cette cuvée « Cœur de Gamme » existe depuis 1978, première année de création de l'appellation Crémant de Bourgogne en 1975.



C'est depuis 1980 que nous produisons du Crémant de Bourgogne. Cette cuvée 100% chardonnay d'assemblage garde la tradition du travail de Francis, créateur du Domaine en 1976. Cette méthode champenoise dite «Méthode Traditionnelle» accompagnera volontiers vos apéritifs, soirées festives et desserts.

**CÉPAGE**  
**100% CHARDONNAY**

**TERROIR**  
**ARGILO-CALCAIRE**

**EXPOSITION** Sud, sud-est

**ÂGE** 15 ans et 30 ans

**SUPERFICIE** 1,50 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** Ajout de liqueur d'expédition maison. Mise en vente au minimum 18 mois après mise en bouteille et de 3 à 6 mois après dégorgeage