

VIGNOBLE



PERRAS



FICHE TECHNIQUE CRÉMANT DE BOURGOGNE

Cépages : Assemblage Chardonnay / Gamay (90%-10%).



Terroir : Cette cuvée est issue majoritairement de parcelles de chardonnay. Elles sont conduites en guyot simple sur des terrains argilo-calcaire. Les différents travaux du printemps comme l'ébourgeonnage ainsi qu'un rendement raisonnable (65-70Hl/ha), nous permettent d'obtenir une vendange avec une maturité optimale.



Vinification : La vendange manuelle en cagette de 15kg nous permet de respecter entièrement les raisins, et de les acheminer intacts au pressoir. Après une vinification classique en blanc (avec fermentation malolactique), la prise de mousse est effectuée chez un élaborateur. Les bouteilles resteront au minimum 12 à 15 mois sur latte.



Notes dégustation : Robe or brillante avec des reflets verts. Bulles nombreuses et fines. Nez très fin aux notes florales et d'agrumes. Bonne continuité en bouche, bien équilibré. Très aromatique, beaucoup de finesse. Très bonne persistance.

Garde : A déguster dans les 2 à 3 ans.



Accord : Il se laisse tout aussi bien découvrir lors d'un apéritif, qu'avec un dessert (Tarte Tatin, Sabayon à l'Ananas).

Conditionnement : en Bouteille de 75 cl.

Servir entre 8 et 10 °C.