

Crémant de Bourgogne Grande Cuvée

Tipo: Crémant de Bourgogne Grande Cuvée

Denominación: AOC Crémant de Bourgogne

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay y Aligoté

Viñedo: Cepas de 25 años aproximadamente

Localización geográfica: Viñedo Bourguignon

Geología: Terruño argilocalcáreo

AROMA Y SABORES

ELABORACIÓN

Notas de cata: Color dorado suave Nariz afrutada con notas de frutas exóticas y de cítricos. En boca, aromas de flores blancas y bollería. Maridaje: En sintonía con todo tipo de platos.

Tipo de vendimia: Manual

Vinificación: Una vez recibida la cosecha, realizamos un prensado lento con ayuda de nuestras prensas neumáticas. Conservamos únicamente los primeros prensados para elaborar esta cuvée. Llevamos a cabo una fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Formación de espuma y maduración: La formación de espuma en botella se realiza mediante adición de levaduras y azúcar. La maduración tiene una duración de 12-18 meses en nuestros depósitos termorregulados.

Dosaje : 12g/L de azúcar

Grado alcohólico : 12%

Presión: 5.5 bares

Acidez: entre 3,5 y 4,5 g/l H2SO4

Alérgenos: Contiene sulfitos.

Contenido: 20cl, 2x20cl, 75 cl, 2x75cl, 150cl, 300cl



375ml 750ml 1500ml

75cl., 150cl y 3L