

Crémant de Bourgogne Origine Brut Nature

Tipo: Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs

Procedencia: AOC Borgoña Francia.

AOC Crémant de Bourgogne.

Variedades de uva: Chardonnay, Pinot Noir, Gamay y Aligoté.

Viñedos: Hemos seleccionado viñedos de Borgoña compuestos por suelos arcillosos y calizos. Son adecuados para la expresión de la delicadeza Chardonnay y el carácter Aligoté.

AROMAS Y SABORES

ELABORACIÓN

Cata: En nariz presenta flores y notas tostadas que también están presentes en boca.

Maridaje de comida y vino: aperitivo

Cosecha: Manual

Vinificación: A la recepción de las cosechas, gracias a nuestras prensas neumáticas, realizamos un prensado lento. Solo se seleccionan las primeras prensas de nuestros lotes de la más alta calidad para la mezcla final. Realizamos una fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Segunda fermentación y crianza: La segunda fermentación, que tiene lugar en el interior de la botella, se genera mediante la adición de levaduras y azúcar. Posteriormente, los vinos envejecen sobre sus lías durante más de 24 meses en nuestras cavas.

TECHNICAL DATA

Dosage : 0g/L of sugar

Alcohol by volume : 12%

Pressure : 5.5 bars

Acidity : Between 3.5 and 4.5 g/lH2 SO4

Allergens : Contains sulfites

Capacity : 75cl



750ml

75cl.