

## Crémant de Bourgogne Brut

Notre Crémant est élaboré à partir de raisins issus de nos parcelles de Bourgogne Hautes Côtes de Beaune. Cette aire d'appellation a pour caractéristique d'être à des altitudes supérieures à celles de la Côte de Beaune. L'une de nos parcelles se situe juste au-dessus du hameau d'Évelle, en forte pente elle passe de 440 mètres à 490 mètres et est dominée par un petit bois puis une falaise de 50 mètres de haut, elle est plantée pour une partie en Pinot Noir et pour l'autre en Chardonnay. La 2ème est à 440 mètres d'altitude dans le beau village d'Orches dominé par une falaise de 50 mètres de haut, elle est plantée pour une moitié de Chardonnay et pour l'autre de Pinot Noir.



### Caractéristiques :

**Terrain** : Argilo – calcaire caillouteux, la roche affleure à de nombreux endroits.

**Exposition** : Sud est.

**Vigne** : Vigne âgée de 30 ans.

**Cépage** : Pinot Noir et Chardonnay.

**Vinification** : Vendange manuelle en caisses percées. Pressurage des raisins dès l'arrivée en cuverie. Une fois les fermentations alcooliques et malolactiques achevées, le vin est tiré en bouteilles capsulées avec adjonction d'un mélange de sucre et de levure. Une deuxième fermentation alcoolique débute alors dans les bouteilles, c'est à ce moment-là que s'effectue la prise de mousse.

**Élevage** : les bouteilles restent couchées minimum 12 mois sur lattes puis sont progressivement mises sur pointe avant d'être dégorgées, complétées par la liqueur d'expédition puis rebouchées.

### Mode de culture:

La vigne est enherbée sur quasiment toute la surface pour limiter l'érosion dans les fortes pentes, elle est menée en viticulture raisonnée.

### Dégustation

**Robe** : or pâle avec de fines bulles.

**Nez** : fleurs blanches et agrumes.

**Bouche** : fruitée avec une belle fraîcheur.

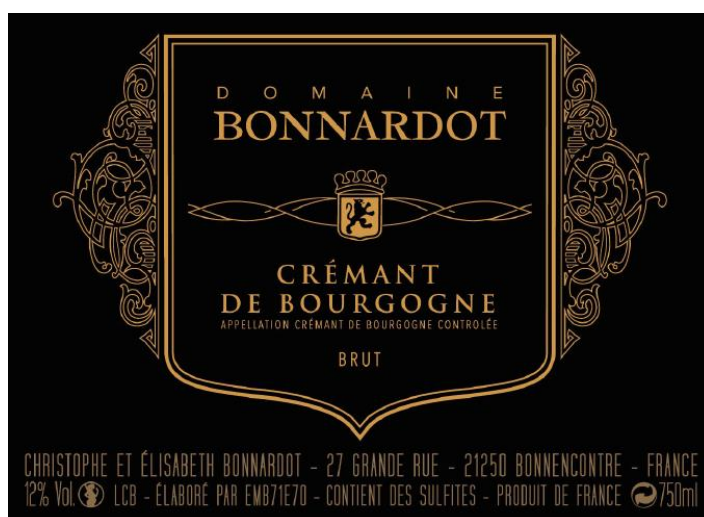
### Accord Mets et Vins

A l'apéritif, seul ou accompagné de Crème de Cassis ou de Crème de Pêche de Vigne.

Au dessert.

### Service :

A servir très frais.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob: +33 (0)6 25 61 41 50

[ludovic-bonnardot@orange.fr](mailto:ludovic-bonnardot@orange.fr)