

Crémant de Bourgogne

Élaborateur et manipulateur de ses Crémants, le Domaine Verret ne laisse rien au hasard dans la composition de ses vins effervescents. Issu de multiples cépages comme le chardonnay, le pinot noir, le gamay, l'aligoté et le sacy, ce crémant offre une harmonie où chacun exprime ce qu'il a de mieux.

Vignes

Commune : Saint-Bris-le-Vineux
Appellation d'origine contrôlée : Crémant de Bourgogne
Culture : certifiée HVE, travail du sol mécanique
Terroir : Sol argilo-calcaire kimmeridgien, plateaux et petits coteaux
Superficie moyenne du vignoble : 3 ha
Cépage : Chardonnay, Pinot noir, Aligoté, Sacy
Âge moyen des vignes : 46 ans
Parcelles : Haut de Grand Roche, Côte de l'Ormeau, Appat du Loup, La Canne, La Canne Melou

Vinification & Elevage

Récolte : manuelle
Rendement moyen : 82 hl/ha
Vinification méthode traditionnelle : première fermentation en cuve, puis seconde fermentation en bouteille.
Élevage : cuves puis sur latte long pour permettre aux vins et terroirs d'atteindre leur plénitude

Dégustation

Le nez affirme des notes de réglisse et des empreintes plus exotiques comme le melon. Le fond reste sur des notes d'agrumes et c'est bien de subtiles expressions d'une minéralité iodée qui ressortent. En bouche, les bulles fines dansent entre la langue et le palais. Suivant le moment de dégustation, vous rencontrerez, aussitôt servi, la vivacité des agrumes du chardonnay ou avec de la patience et un peu de temps, la rondeur du pinot noir. En résulte un vin effervescent remarquable d'équilibre, de complexité et d'élégance.

Accords Mets & Vins

Parfait sur vos apéritifs, cocktails et autres occasions festives, il pourra accompagner avec style vos desserts mais aussi vos plateaux de fruits de mers.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81