

Crémant de Bourgogne Chardonnay

Issu du seul cépage Chardonnay, ce Crémant de Bourgogne est ce que nous pourrions appeler un Blanc de Blanc, un vin blanc issu de grains de raisins blancs à jus blanc. L'ambition du Domaine Verret est ici de côtoyer la typicité des Champagne Blanc de Blanc.

Vignes

Commune : Saint-Bris-le-Vineux
Appellation : Crémant de Bourgogne
Culture : certifiée HVE, travail du sol mécanique
Terroir : Sol argilo-calcaire kimmeridgien, coteaux exposition sud - sud-est
Superficie moyenne du vignoble : 1 ha
Cépage : Chardonnay
Âge moyen de la vigne : 30 ans
Parcelles : Haut de Grand Roche, Côte de l'Ormeau, Appât du Loup

Vinification & Elevage

Récolte : manuelle
Rendement moyen : 80 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 en ressort marqué par les arômes de miel, de pommes et de fruits à chair blanche toujours avec une finesse remarquable. La pâte du terroir reste présente par une belle minéralité iodée.
En bouche, les saveurs de miel ressortent, la finesse des bulles soutient la vivacité et fait apparaître des saveurs d'amandes fraîches sur une profondeur de fruits à chair blanche bien mures.

Accords Mets & Vins

D'une rare élégance et tout en finesse, il vous propose un moment d'exception qui accompagnera vos apéritifs par sa vivacité mais qui saura aussi valoriser l'intégralité d'un repas. Des huîtres chaudes, des riz de veau à la crème même un foie gras trouveront ici un réel partenaire. Mais vous pouvez aussi l'apprécier seul ou à deux pour une grande occasion.



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