

Crémant de Bourgogne Métisse

Métisse, plus qu'un Crémant, un vin effervescent né de l'alliance du meilleur de la Bourgogne, issu de terroirs et de parcelles sélectionnés où le Chardonnay et le Pinot Noir puisent tout leur caractère Bourguignon. Ce "cinquante-cinquante" n'est pas un "simple crémant", il offre toute la richesse et la complexité d'un grand vin effervescent. Si au verre il est difficile de le différencier des autres Crémants de Bourgogne, son flacon, aux formes sensuelles, laisse entrevoir un breuvage beaucoup plus charmeur.

Vignes

Commune : Saint-Bris-le-Vineux
 Appellation d'origine contrôlée : Crémant de Bourgogne
 Culture : raisonnée, travail du sol mécanique
 Terroir : Sol argilo-calcaire kimmeridgien, coteaux exposition sud - sud-est
 Superficie du vignoble : 0,50 ha
 Cépage : 50% Chardonnay, 50% Pinot noir
 Âge moyen des vignes : 32 ans
 Parcelles : Appât du Loup, Marcel

Vinification & Elevage

Récolte : manuelle
 Rendement moyen : 60hl/ha
 Vinification méthode traditionnelle : sélection drastique des jus, première fermentation en cuve, puis seconde fermentation en bouteille
 Elevage : 100% fûts de chêne puis sur latte long pour permettre aux vins et terroirs d'atteindre leur plénitude

Dégustation

Au nez, les premières notes évoquent le fruit sucré de petits raisins secs mêlés à quelques notes iodées avec l'aération. Le fond, après quelques minutes, évoque les fruits secs tel l'abricot, la réglisse et dégage quelques effluves de mie fraîche comme celle d'un pain à peine sorti du four.
 Nous rentrons alors dans un monde de finesse de part ses bulles qui taquinent la langue et le palais comme pour soutenir une attaque d'une fraîcheur délicate qui laisse place à la rondeur de petits fruits secs qui va s'installer dans la bouche.

Accords Mets & Vins

Sur ce terroir des accords fins, un Crémant n'est plus juste servi pour l'apéritif mais gagne à perdre lentement sa fraîcheur pour s'ouvrir et gagner les facettes que les dégustateurs pourront découvrir, une à une, tout au long du repas.
 L'opposer à des Œufs Bénédicte ou le marier à un foie gras mi cuit au sel ravira vos convives. Tout comme l'accorder avec une volaille à la crème ou des fromages affinés

Le nom Métisse évoque justement cette union entre deux cépages, une idée qui fait écho à la richesse des terroirs et à la diversité des vins de Bourgogne. Une cuvée qui prouve que l'assemblage est un art, et que l'audace en viticulture donne souvent naissance à de belles réussites !



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