



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Chardonnay
Pinot Noir
Gamay
Aligoté



A réception des vendanges, nous effectuons un pressurage lent à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Nous conservons uniquement les premières presses pour élaborer cette cuvée. Nous réalisons une fermentation malolactique dans des cuves inox. A réception des vins de base, nous filtrons, stabilisons le vin par le froid et effectuons la prise de mousse en bouteille par adjonction de levures et de sucre.

La prise de mousse est réalisée en bouteille par adjonction de levures et de sucre.



Le vieillissement dure 12 à 18 mois sur lattes.



Argilo-calcaire principalement.

DÉGUSTATION

Robe dorée, fines bulles. Nez fruité aux notes de fleurs blanches. La bouche offre de délicates arômes d'agrumes et de brioche. La finale est élégante, tout en minéralité.



À boire jeune ou à garder 3 ans.
Température de service: 10°C.



Ce Crémant de Bourgogne accompagne parfaitement vos apéritifs (par exemple avec des dés de jambon persillé), les desserts, comme un soufflé au marc de Bourgogne et conviendra aussi lors d'un repas aux saveurs épicées.