

# LUPÉ-CHOLET



## CRÉMANT DE BOURGOGNE



### *Situation géographique et géologique*

Le vignoble s'étend sur l'ensemble de la Bourgogne viticole. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires avec des coteaux exposés d'est à sud.

### *Encépagement*

60 % Chardonnay, 30% Pinot noir, 10% Gamay.

### *Vinification et élevage*

Vinification traditionnelle des vins blancs en cuve inox thermorégulée. Mise en bouteille capsulée avec les levures pour la prise de mousse. Remuage après plusieurs mois de vieillissement; dégorgement et bouchage après ajout de la liqueur d'expédition. Dosage à 10 g/l.

### *Dégustation*

Avec ses bulles fines et régulières, il présente un jolie robe or aux reflets dorés. Le nez est marqué par des notes d'agrumes (citron vert, pamplemousse rose) et de fleurs blanches. En bouche, il présente une belle vivacité et une magnifique fraîcheur prolongée par une belle longueur.

### *Suggestions gastronomiques*

Idéal pour à l'apéritif, il soulignera également la texture et les saveurs des fruits de mer, des poissons comme le saumon et des volailles à la crème. Servir entre 8 et 10°C.

### *Temps de garde*

3 ans.