

Crémant de Bourgogne
Les Lavots
Les Grands Terroirs
-Louis Bouillot-



France
Borgogna
Nuits Saint Georges



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con utilizzo del mosto fiore; il mosto viene diviso per la fermentazione alcolica e malolattica. Una parte viene vinificata in acciaio, il restante 30% in botti di legno, per un totale di 8 mesi sui lieviti.



AFFINAMENTO

Prise de mousse, seguita da un periodo di affinamento in bottiglia di oltre 48 mesi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colore dorato con riflessi rosati.



Aromi complessi con note agrumate, amarena e ricchezza conferita dall'affinamento in legno.



CLASSIFICAZIONE

AOC Crémant de Bourgogne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.
12%



VITIGNO

70% Pinot Noir,
30% Chardonnay

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Inizia in modo austero, ma si apre rapidamente con una piacevole acidità e freschezza. Il palato è armonioso, con note di agrumi e un accenno di amarena.