



DOMAINE
CRUCHANDEAU

Fiche Technique Crémant de Bourgogne « Blanc »



Cépage: Pinot Noir 40 %, Aligoté 20 %, Chardonnay 40 %

Mode de culture: Lutte raisonnée avec travail du sol

Vendanges: Manuelles en caisses perforées et triée à la mains

Fermentation: Pour commencer une fermentation en cuve à basse température pendant une quinzaine de jours pour élaborer les vins de bases. Ensuite la prise de mousse en bouteille va durer pendant 12 mois minimum pour obtenir des bulles très fines.

Dégustation du vin: Le nez est fruité et floral. La bouche est légère et ronde à la fois, vineuse et subtile. Un mariage entre la finesse du chardonnay, la vinosité du pinot noir et la nervosité de l'aligoté.

Accord mets et vins: apéritifs et desserts

Service: 6 à 8°C

Superficie de le parcelle: 0,25 ha

Superficie du Domaine: 3 ha

Conservation: 3 ans maximum pour garder sa fraîcheur

DOMAINE CRUCHANDEAU JULIEN

4 rue Robert 21700 Chaux
www.domaine.cruchandeu.com
Tel:0674857962/0380621650
domaine.cruchandeu@gmail.com