



Domaine Papillon-Lavoignat

« Crémant de Bourgogne Blanc »



AOC Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Brut

Surface : 1,5 ha
Type de sols : Argilo-Calcaire
Porte-Greffes : 3309 C - SO4 - 101,14

Mode de Culture : Conversion Bio, fertilisation organique, enherbement, Travail mécanique des sols, taille en guyot simple et double.

Densité de Plantation : 7500 – 8000 Pieds/ha
Age Moyen des Vignes : 20-30 ans
Cépages : Chardonnay 100%

Vinification et élevage : Vendange manuelle, pressurage direct et mise au froid du moût en cuves thermo régulés à environ 17-19°C. Débourage puis fermentation alcoolique et Malolactique en cuves Inox maintenu à la même température. L'élevage se fait dans le même contenant sur les lies pendant 3 mois. Puis vient la prise de mousse et l'élevage en bouteille qui durent 12 mois sur lattes pour une bulle fine et agréable.

Conseils de service : Température de service entre 7 et 8°C. A déguster à l'apéritif, en fin de repas, avec une galette des rois, une salade, des huîtres ...

Notes de dégustation : Robe limpide et brillant avec une bulle fine, nez très agréable fin et raffiné avec des notes d'agrumes. En bouche on trouve un vin très surprenant avec une bulle très agréable qui vient s'équilibrer avec le côté fruité et l'acidité qui viendra ravir vos apéritifs.