

Carte Blanche



Liberté exaltante et vivifiante du Chardonnay.

Une grande fraîcheur et une minéralité suave caractérisent le Crémant de Bourgogne Carte Blanche, seigneur des cérémonies festives, qui procure toujours une sensation de liberté. Qualifié sans indécence et tout en finesse de Crémant de soif lors d'apéritifs décontractés et traditionnels, il peut accompagner également quelques mets délicats issus des produits de la mer.



Caractéristiques d'élaboration (méthode traditionnelle)

Millésime actuel 2018.

90 % Chardonnay et 10 % Aligoté.

Vignes : 20 à 30 ans/ plein sud/ pente 30%/ Sol Argilo-calcaire.

Rendement : 65 hl / ha.

Vendange manuelle, sulfitage minimum.

60 % de jus de 1ères presses et 40 % de secondes presses.

Fermentation Alcoolique naturelle, en cuve d'acier émaillé.

Fermentation malo-lactique complète.

Tirage : Mai 2019.

Maturation sur lies en bouteille : 54 mois.

Degré d'alcool : 12 % Vol.

Dosage au dégorgement : brut à 7.5 g / litre de sucre.

Flaconnage disponible : Bouteille 75 cl.

L'expérience «Carte Blanche»

Cette cuvée offre une robe Jaune paille et une belle brillance. Elle se caractérise par une mousse crémeuse et un cordon de bulles persistant. Son nez délicat exprime des parfums d'agrumes citronnées, de pomme verte et un univers de fleurs blanches dans une belle minéralité. En vieillissant, des notes briochées, de pêches et de poires mures lui confèrent une belle maturité. En bouche, l'attaque vive et aérienne évoque une grande fraîcheur. Sa texture enveloppante et son effervescence généreuse apporte à ce Crémant de Bourgogne une belle suavité persistante.

L'alliance «Carte Blanche»

Sa fraîcheur et sa légèreté fait de cette cuvée, un Crémant de Bourgogne idéal et facile à boire à l'apéritif. À table, il se conjuguera très bien avec un saumon fumé et son filet de citron, des noix de Saint-Jacques au beurre d'agrumes ou plus simplement un poisson grillé.



Température de service : 6 à 8 °C

Temps de garde : 3 à 4 ans

Domaine



Brigand

