

# Carte Blanche



## Liberté sensuelle et raffinée du Chardonnay

Une élégante pureté, une grande fraîcheur et une minéralité suave caractérisent ce Crémant de Bourgogne, 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)

**Millésimé : 2018**

**Cépages : 90 % Chardonnay et 10 % Aligoté**

Rendement : 65 hl / ha 70 % de jus de 1ères presses et 30 % de secondes presses

Parcelles : plein sud/ pente 30%/ sol Argilo-calcaire/ vignes : 20 à 30 ans

Vendange manuelle, sulfitage minimum

Fermentation Alcoolique naturelle en cuve d'acier émaillé

Fermentation malo-lactique complète

Tirage : Mai 2019

Maturation sur lies en bouteille : 24 mois

Degré d'alcool : 12 % Vol

Dosage au dégorgement : brut à 8 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 citronnés, 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 remarquable 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, quelques huîtres, 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

3 rue derrière l'Église 21400 Massingy / [domaine.brigand@wanadoo.fr](mailto:domaine.brigand@wanadoo.fr) / 0380911512

[www.cremantbrigand.com](http://www.cremantbrigand.com)