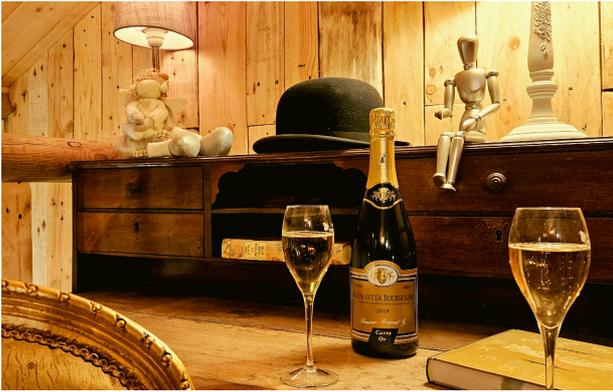


COLLECTION INCONTOURNABLE  
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC BRUT

## Carte Or



### L'harmonie prestigieuse du Pinot Noir et du Chardonnay

Un subtil équilibre entre le fruité du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay, un assemblage délicat de toutes nos parcelles, caractérisent ce Crémant de Bourgogne, une cuvée emblématique et une signature reconnue de notre domaine. L'alliance de la vigueur et de l'élégance, une cuvée gourmande et expressive, agréable à déguster entre amis à toutes occasions, en apéritif ou en fin de repas.



### Caractéristiques d'élaboration (méthode traditionnelle)

**Millésime actuel : 2020.**

Cépages : 50 % Chardonnay et 50 % Pinot Noir.

Vignes : 15 à 50 ans/ plein sud/ pente 30%/ Sol Argilo-calcaire.

Rendement : 65 hl / ha.

Vendange manuelle, sulfitage minimum.

50 % de jus de 1ères presses et 50 % de secondes presses.

Fermentation Alcoolique naturelle, en cuve d'acier émaillé.

Fermentation malo-lactique complète.

Tirage : Mai 2021.

Maturation sur lies en bouteille (sur latte) : 30 mois.

Degré d'alcool : 12 % Vol.

Dosage au dégorgement : brut à 7 g / litre de sucre.

Flaconnage disponible : Bouteille 75 cl, Demi 37,5 cl et Magnum 150 cl.

### L'expérience «Carte Or»

Cette cuvée dévoile une ravissante robe jaune Or aux reflets de citrines. Elle possède une belle effervescence dynamique de fines bulles dans un éclat lumineux. Son nez intense libère des arômes de fruits jaunes comme la pêche, la mirabelle accompagnés de notes de fruits secs, de pamplemousse et de fleur d'acacia. En vieillissant, des nuances d'abricot, de vanille et de beurre s'invitent subtilement. Sa bouche gourmande révèle un modèle d'équilibre entre fraîcheur et vinosité et une agréable combinaison de structures. Un Crémant de Bourgogne de charme à la bulle affectueuse.

### L'alliance «Carte Or»

Cette cuvée se veut complice de tout les instants simples ou cérémonieux. Un Crémant de plaisir dès l'apéritif avec des gougères, des tapas, des petits feuilletés, une nage d'écrevisses, du foie gras en toast pour mettre en valeur son style unique, ou bien, sur une pâtisserie pour sublimer une fin de repas.



Température de service : 6 à 8 °C  
Temps de garde : Bouteille 3 à 4 ans, Demi 1 à 2 ans,  
Magnum 6 à 8 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)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODERATION