COLLECTION FOLIE D'EXCEPTION

# CRÈMANT DE BOURGOGNE BLANC PRESTIGE BRUT

# Innocence

## L'expression de la franchise et de la pureté.

Un Crémant de Bourgogne dans sa version la plus pure qui révèle l'essentiel du Pinot Noir et du Chardonnay à travers notre terroir, avec la plus grande sincérité. Brut Nature, cette cuvée, sans sucre ajouté, sublime la matière première et permet de ciseler avec délicatesse chacun de ses arômes. L'utilisation d'une teneur presque nulle en soufre requiert de la prudence et une attention particulière pour donner la possibilité à la nature de s`exprimer sans dérives organoleptiques. Aérienne et droite, la Cuvée Innocence, exprime une fraîcheur remarquable et saura plaire aux amateurs de vins secs et francs.

## Caractéristiques d'élaboration (méthode traditionnelle)

**Millésime actuel : 2018.**
Cépages : 40 % Pinot Noir 60 % Chardonnay.
Vignes : 50 à 60 ans/ plein sud/ pente 30 %./ Sol Argilo-calcaire.
Rendement : 45hl / ha.
Vendange manuelle, sulfitage minimum.
50 % des jus de la première presse et 50 % des jus de la seconde presse.
Fermentation Alcoolique naturelle en cuve d'acier émaillé.
Sucres résiduels : 1.2 g/ litres.
Fermentation malo-lactique complète.
Tirage : Mai 2019.
Maturation sur lies en bouteille : 54 mois.
Degré d'alcool : 12 % Vol.
**Zéro dosage au dégorgement.**
**Pas d'adjonction de sulfites au dégorgement.**
Flaconnage disponible : Bouteille 75 cl

## L'expérience «Désobéissance»

Innocence joue de sa robe cristalline aux reflets dorés et présente une effervescence épanouie et constante. Un bouquet pur et élancé évoque des arômes de zestes d'agrumes, de verveine, de poire et de petits fruits avec une touche saline. En vieillissant, des notes de noix fraîches, de coing et de brioche compléteront son nez franc et intense. En bouche, l'approche est vive, la texture est croquante et juteuse. Les nuances aromatiques de fruits mûrs viennent envelopper une minéralité calcaire sans excès. Sa ligne de fraîcheur persistante nous accompagne vers une finale énergique et salivante.

## L'alliance «Désobéissance»

La grande cuvée Innocence sera le meilleur choix lors d'un apéritif l'été en terrasse, pour apprécier sa fraîcheur saisissante. À table, elle sera parfaite pour sublimer les plats d'inspirations japonaises comme les sushis, makis... Essayez aussi l'accord iodé avec les huîtres et son filet de citron, ou un plat de moules. Vous pourrez aussi accompagner les asperges dont l'accord est surprenant.

Température de service : 8 à 10 °C
Temps de garde : Bouteille 1 à 2 ans

Domaine Brigand
Depuis 1902

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

3 rue derrière l'Église 21400 Massingy / domaine.brigand@wanadoo.fr / 0380911512
www.cremantbrigand.com

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