

CULTIVER

L'élegance

— by Olivier PEZENNEAU

Crémant de Bourgogne



### IDENTIFICATION

**Appellation :** Crémant de Bourgogne

**Commune :** Lacenas

**Cépage :** 100% chardonnay

### VIGNOBLE

**Surface :** 3 ha

**Taille :** guyot simple

**Densité de plantation :** 8 000 pieds / ha

**Rendement :** 78 hl / ha

**Âge des vignes :** 15 ans

**Sols :** argilo-calcaires, caillouteux

**Exposition :** est / nord-ouest

**Altitude :** 200 à 300 mètres

**Topographie :** 10 à 20 % de pente

### VINIFICATION

**Récolte :** manuelle en palox

**Tri :** à la vigne

**Pressurage :** pneumatique lent et à faible pression

**Débourbage :** à froid pendant 24h

**Fermentation :** après une sélection rigoureuse des jus, les moûts fermentent dans des cuves à températures régulées.

### ELEVAGE

**Contenant :** sur lattes

**Durée :** 24 mois minimum

**Minimum de sulfites**

### DEGUSTATION

Le chardonnay révèle dans cette cuvée tout son potentiel aromatique. Finesse de bulle, nez frais et aromatique avec des notes de fleurs blanches, citron et agrumes.

**Accords mets / vin :** en apéritif, fruits de mer ou desserts à base de fruits

**Potentiel de garde :** à découvrir tout de suite

**Température de service :** entre 8 et 9°C



Olivier Pézenneau Vigneron  
1350 Route de Morgon  
69640 LACENAS

Mobile Olivier : 06 14 19 02 65  
Mobile Géraldine : 06 75 75 43 34  
Email : vins@olivier-pezenneau.com  
Web : olivier-pezenneau.com