

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