



# DOMAINE MONTBARBON

## Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs, 2016

### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Deux de nos parcelles sont classées en AOP Mâcon sur un terroir propice à l'élaboration de Crémant de Bourgogne qualitatifs. Ces parcelles jouxtent, côté Est, les appellations Mâcon-Villages et Viré-Clessé.

#### TERROIR

Les parcelles sont situées sur des sols essentiellement argilo-calcaire.

#### A LA VIGNE

Agriculture raisonnée avec un soin particulier apporté au travail du sol. Enherbement maîtrisé par sarclages, binages et buttage. Pas d'herbicides

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Vendanges manuelles. Le vin de base est réalisé par nos soins suivant le même itinéraire que nos autres cuvées : pressurage doux, fermentation lente en levures indigènes

#### ELEVAGE

Elaboration et mise en bouteille à façon selon la méthode champenoise. Brut -dosage 6g/l-. Prise de mousse et élevage sur lattes pendant 4 ans.

**Teneur en alcool :** 12.5 % vol.

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets verts. Fines bulles en chapelet. Le nez complexe sur des notes florales et beurrées. La bouche est fraîche, puissante, raffinée et légèrement vineuse.

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans

#### SERVICE

6-8°C

#### ACCORDS METS-VINS

Apéritifs, poissons cuisinés, desserts.

### NOTRE ENTREPRISE

Installés en 1981, viticulteurs adhérents à la Cave Coopérative de Viré, nous avons après mures réflexions décidé de nous retirer en 2008, pour créer notre Domaine et vivre pleinement notre métier de vigneron en élaborant et commercialisant notre vin.

**Surface totale du domaine :** 13ha



DOMAINE MONTBARBON  
Chemin des Vignes, 71260 VIRE  
Tel. 03 85 40 47 77 - [domaine.montbarbon@gmail.com](mailto:domaine.montbarbon@gmail.com)  
[domaine-montbarbon.fr](http://domaine-montbarbon.fr) 

  
VINS DE  
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.