



EARL Germain BERNARD
Les Correaux
71570 LEYNES
Tél. 03 85 35 11 59
bernardleynes@yahoo.fr
www.chateaudescorreaux.fr

CREMANT DE BOURGOGNE AOC

MÉTHODE TRADITIONNELLE

HISTORIQUE

La multitude de coquillages fossilisés que renferment encore aujourd'hui les terres du Domaine, atteste la présence de la mer sur ces lieux à l'ère secondaire

CEPAGE

90% Chardonnay et 10 % Gamay

PRODUCTION ANNUELLE

5000 bouteilles

NATURE DU SOL

Sols sableux, sous-sol tufs.

METHODE DE VINIFICATION

Récolte manuelle puis les raisins sont acheminés au Domaine dans des bacs perforés. Le pressurage est fait en pressoir pneumatique.

Le débouillage se fait à froid pendant 24 heures.

Fermentation en cuve métal jusqu'à l'obtention du vin de base.

La prise de mousse se fait en bouteille avec un élevage sur lies de minimum 12 mois.

MISE EN BOUTEILLE

A la propriété

Le Crémant de Bourgogne est un vin effervescent, simple et festif. Ses arômes fruités et légèrement acidulés sont renforcés par la finesse des bulles.

En bouche, il laisse une impression d'élégance simple et de fraîcheur.

Sa vivacité s'équilibre avec une certaine rondeur. A servir entre 8 et 9°C.

C'est la friandise du Domaine !

