

LIBRE, FIER ET INSOUMIS

SAINCHARGNY

Crémant de Bourgogne



IMMÉMORIAL

BRUT - GRAND EMINENT

Libre d'imaginer un vin à la hauteur de ses ambitions, Sainchargny conçoit avec sagesse un Crémant de Bourgogne symbole d'éternité. Insoumis face au temps qui passe, il impose un vieillissement accru de 36 mois, gage d'arômes intenses. Fier de conjuguer style et tradition, il saisit l'instant présent pour mieux l'emprisonner.

COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle
100 % Chardonnay
Vendanges manuelles
Dosage: 7 g/l
Sélections de cuvées uniquement
Élevage sur lies fines en cuves pendant un an
Élevage de 3 ans minimum avant dégorgement, puis trois mois sur bouchon avant commercialisation

DÉGUSTATION

Avec sa robe jaune clair aux reflets légèrement dorés, Immémorial livre un nez intense et complexe, annonciateur de notes florales (tilleul). Puis des arômes de fruits à chair jaune, de pêches et de mirabelles se succèdent.

Fine, élégante et légèrement crémeuse, Immémorial est sans conteste une cuvée aérienne. En bouche, elle développe des notes puissantes et complexes de fruits, de noisettes et d'amandes grillées. La fraîcheur est prolongée lors d'une finale aux notes acidulées et légèrement citronnées. Un grand vin de Bourgogne dont le potentiel de vieillissement important livre un Chardonnay tout en élégance.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Crème brûlée au foie gras
Plateau de fruits de mer (homard, langouste, ...)
Risotto à la truffe
Gratin de fruits rouges et Sabayon de Crémant de Bourgogne

DOSAGE(S) ET FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S)

Brut - bouteille (75 cl) avec étui

