

LIBRE, FIER ET INSOU MIS

SAIN'CHARGNY

Crémant de Bourgogne



ÉMÉRITE

BRUT - MILLÉSIME 2014 - ÉMINENT

Chacun de nos millésimes traduit l'expression unique d'une année. Imaginée comme une collection, ils incarnent l'expression d'un climat, d'un terroir, d'une année de vendange. Et parce que chaque interprétation de notre Chef de Cave nécessite une grande habileté, nous avons souhaité leur donner le titre de millésime "Émérite".

COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle
80 % Chardonnay - 20 % Pinot Noir
100 % cuvée - sélection des meilleurs jus
10 % élevé en fût de chêne (Chardonnay)
Fermentation malo-lactique
Dosage : 10 g/l
Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale sud/sud-est.
Vignobles de plateaux et coteaux.
Moyenne d'âge du vignoble : 30/35 ans

DÉGUSTATION

Avec sa robe brillante et dorée, Emérite nous transporte dans un univers aromatique complexe, alliance de fruits et de fleurs blanches, de notes de pain grillé et de noisettes. La bouche augure un vin puissant, ample et vineux. La finale finement boisée, est un véritable concentré de plaisir pour les amoureux de Crémant de Bourgogne.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Noix de Saint-Jacques juste poêlées
Pigeonneau rôti
Lotte au safran
Vieux parmesan
Soufflé à la mirabelle

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

Brut - bouteille (75 cl) - magnum (150 cl)