

LIBRE, FIER ET INSOUMIS

# SAINCHARGNY

*Crémant de Bourgogne*



## LES CRAYS

EXTRA BRUT - BLANC DE BLANCS - MILLÉSIMÉ

Guidé par son intuition, notre Chef de Caves a sélectionné les plus belles parcelles du terroir « Les Crays » pour imaginer ce Blanc de Blancs millésimé. Expression singulière d'une année de vendange en version Extra brut, ce 100 % Chardonnay d'une grande fraîcheur, exprime à la perfection tout le potentiel aromatique de nos climats bourguignons.

## COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle  
100 % Chardonnay  
Fermentation malo-lactique  
Elevage 30 mois sur lattes avant dégorgement.  
Dosage: moins de 6 g/l  
Parcelle de 4ha environ. Sols marno-calcaires du Jurassique moyen avec affleurements de craies et de pierres cailles.  
Vignobles de coteaux entre 260 et 300m d'altitude. Orientation ouest.  
Moyenne d'âge du vignoble : 30/35 ans

## DÉGUSTATION

Lié étroitement à l'expression de son terroir, Les Crays révèle une multitude d'arômes fruités de pêche, mirabelle ou encore abricot, accompagnés d'une pointe citronnée et toastée, amenant une complexité digne des grands vins de Bourgogne. Sa mise en bouche est très crémeuse avec un toucher aérien, grâce à ses longs mois d'élevage. Une belle trame acide amène de la fraîcheur tout au long de la dégustation. Ce vin très droit offre une structure et une effervescence de haut-vol, avec un profil aromatique idéal pour un faible dosage, résultats d'une parfaite symbiose avec son terroir bourguignon d'exception.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Plateau d'huitres et crustacés  
Rôti de veau en croustade à l'italienne  
Saumon mariné aux agrumes et citronnelle  
Vieux chèvre  
Tarte fine aux fraises et basilic

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

Extra Brut - bouteille (75 cl)