

LIBRE, FIER ET INSOUMIS

SAINCHARGNY

Crémant de Bourgogne



EXTATIC

BRUT

Extatic Brut est une expérience gustative d'une grande émotion. Manifestement différente, elle vous délivre un sentiment de liberté intense. Imaginée au cœur de notre fief, cette cuvée dévoile un univers riche de fruits et d'épices. Une expérience unique, un moment d'extase.

COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle
45 % Pinot Noir - 35 % Chardonnay - 20 % Gamay
Vendanges manuelles
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

Accompagnée de bulles fines et régulières, Extatic arbore une robe jaune pâle, limpide et brillante aux reflets or-rose. Le nez est intense et délivre des arômes gourmands de fruits secs et de noisette. Fraîche et subtile, la bouche laisse exprimer avec délicatesse tout le savoir-faire de Sainchargny. Son attaque est vineuse et laisse place à une finale emprunte de fraîcheur. Un véritable concentré de plaisir.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Tapas
Filet mignon de porc au curry
Blanquette de veau
Brie de Meaux
Carpaccio d'ananas

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

Brut - bouteille (75 cl)