

LIBRE, FIER ET INSOUMIS

# SAINCHARGNY

*Crémant de Bourgogne*



## N° CINQUANTE-SIX

BRUT - BLANC DE BLANCS

Inspirée de la route éponyme qui relie les villages de Lugny et Chardonnay, "N° Cinquante-six" est une invitation à la découverte d'un cépage emblématique. Exclusivement élaborée à partir de Chardonnay, cette cuvée livre des notes florales et exotiques. Reconnaisable entre toutes par sa minéralité, elle porte la signature indiscutable d'un grand Blanc de Blancs.

### COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle  
100 % Chardonnay  
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

N° Cinquante-six offre une robe jaune pâle aux reflets dorés, limpide et brillante. Des fragrances gourmandes de noisette, de beurre frais et d'amande se conjuguent parfaitement à un univers floral.

Dominée par le Chardonnay, la bouche est aérienne et fraîche, délicate et subtile. La finale, acidulée, délivre une pointe d'agrumes et signe un vin pure digne des meilleurs Blanc de Blancs

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Foie gras et chutney de figues  
Huîtres  
Tourte aux cèpes  
Suprêmes de volaille de Bresse  
Agneau de sept heures  
Fromages à pâte dure : beaufort, comté...  
Croustillant à la châtaigne

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

Brut - bouteille (75 cl)