

LIBRE, FIER ET INSOUMIS

# SAINCHARGNY

*Crémant de Bourgogne*



## N° QUATRE-VINGT-DEUX

BRUT - BLANC DE NOIRS

Inspirée de la route éponyme qui relie les villages de Lugny et Saint-Gengoux-de-Scissé, "N° Quatre-vingt-deux" est une invitation sur les terres symboliques de nos cépages rouges. Imaginée à partir d'un assemblage subtil de Pinot Noir et de Gamay, notre cuvée Blanc de Noirs navigue entre puissance et finesse, faisant la part belle à un duo moderne et expressif.

### COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle  
80 % Pinot Noir - 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

Avec son effervescence fine et régulière, N° Quatre-vingt-deux se pare d'une robe d'un or pâle rosé. Une impression nacrée, limpide et brillante se dégage d'un ensemble harmonieux. Dominé par des notes intenses de fruits rouges (fraise et framboise), le nez annonce un vin chaleureux et précis. L'attaque en bouche est fraîche et ciselée. Le Pinot Noir, annonciateur de vinosité et de tension, révèle un Crémant de Bourgogne gastronomique pour amateurs éclairés.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Foie gras poêlé  
Saint-Pierre rôti avec noisettes et girolles  
Brillat-Savarin  
Soupe de litchi

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

Brut - bouteille (75 cl)