



GILLES GELIN

CRÉMANT DE BOURGOGNE



COULEUR : Blanc
CEPAGE : 100 % Chardonnay
DEGRE : 12 °
CLASSEMENT : Crémant de Bourgogne brut

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sol argilo-calcaire, caillouteux
EXPOSITION : Ouest et Nord Nord-est.
AGE MOYEN DES VIGNES : Environs 20 ans
MODE DE CULTURE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Les pressurages en grains ronds, sont effectués à l'aide d'un pressoir pneumatique. Après une sélection rigoureuse des jus, les moûts fermentent dans des cuves à températures régulées
ELEVAGE : en cuve pendant 4 mois
ELABORATION : Ensuite, un processus élaboré permet l'adjonction de gaz carbonique à froid, jusqu'à l'obtention de l'effervescence (5 bars). Cette cuvée est mise en bouteille en contre pression de gaz, afin de garder les équilibres organoleptiques. Enfin un bouchon et un muselet viennent parachever cette cuvée (sans liqueur de tirage, ni dégorgement : un vin nature !)

PRESENTATION

DEGUSTATION : Le chardonnay révèle dans cette cuvée tout son potentiel aromatique : finesse de bulle, nez frais et aromatique avec des notes de citron et une bouche très nette. Pour profiter de sa jeunesse, de sa fraîcheur et de son fruité, il est à boire dans l'année. Idéal à l'apéritif, ce vin éveillera bien agréablement vos papilles...
TEMPERATURE DE SERVICE : de 6 à 8 °
ACCORD METS & VINS : apéritif, cocktails, tartes aux fruits ... et soirées prolongées.
CONSOMMATION : jusqu'à 2 ans, à consommer sur la jeunesse.



GILLES GELIN – Gilles et Magali Gelin
Les Pasquiers, 40 rue de La Serve - 69220 LANCIE – France
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00
gilles@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com