

CONFÉRIE



Bruno Dangin
PRODUIT DE FRANCE

Prestige de Narcès

BRUT millésimé

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Tirage : 08/05/16

Vieillessement : 15 mois sur lattes

Assemblage : 100% pinot noir « vieille vigne »

Biologique : Certifié

Certificateur : ECOCERT - FR-BIO-01

Terroir : Argilo-Calcaire - Jurassique Supérieur

Age des vignes : 35 ans de moyenne

Localisation : Molesme (21330)

Analyses :

Surpression à 20° C : 6 bars

TAV : 12,50 %

AT : 5,05 g/l H₂SO₄

AV : 0,42 g/l H₂SO₄

Dosage : 8 g/l

SO₂ total : 44 mg/l

Acide sorbique : absence

Dégustation :

Un 100% pinot noir, provenant uniquement de la parcelle « La grande côte », vigne plantée dans les années 1970. Elle est composée uniquement des premiers jus, appelés « Cuvée », qui sont plus fin, plus délicat, et plus complexe. Sa vinification se fait en douceur, en fût de chêne ayant déjà vu passer quelques cuvées, pour laisser au vin la place qui lui revient. Cette cuvée en 2012 était présente dans les meilleurs crémant de Bourgogne de la RVF dans leur article : « Ces Crémant qui valent des Champagnes ».

Prestige de notre domaine, du nom "Narcès" de jeune fille de Marie-Ange, épouse de Bruno, et éternel soutien.

À servir avec un apéritif, une viande blanche, un poisson ou un plateau de fromage.

