

# Cuvée Blanche

**BRUT** Demi-Bouteille / Bouteille / Magnum

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Tirage : 18/05/19

Assemblage : 100% pinot noir

Biologique : Certifié

Certificateur : ECOCERT - FR-BIO-01

Terroir : Argilo-Calcaire - Jurassique Supérieur

Age des vignes : 30 ans de moyenne

Localisation : Molesme (21330) - Châtillonnais - Côte d'Or

Analyses :

Surpression à 20°C : 6,1 bars

TAV : 12,55 %

AT : 4,80 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

AV : 0,32 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Dosage : 5 g/l

SO<sub>2</sub> total : 35 mg/l

Acide sorbique : absence

Dégustation :

C'est une cuvée qui joue sur l'antagonisme de la légèreté et de la puissance. Le nez de fruit frais est également marqué par des fragrances délicatement briochées. En Bouche, ce vin est *« surprenant de fraîcheur par sa densité et sa saveur Champenoise à la belle persistance. Une découverte qui deviendra un privilège »* (Cf guide « les bonnes affaires du vin » de la RVF). Les bulles crémeuses et désaltérantes apportent une finale élégante sur des notes d'amande et de noisette.

Cuvée peu dosé, parfaite sur un apéritif, comme sur un repas.

