

Prestige de Narcès 2018

EXTRA-BRUT - FÛT DE CHÊNE

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Tirage : 18/05/19

Assemblage : 100% pinot noir « vieille vigne »

Biologique : Certifié

Certificateur : ECOCERT - FR-BIO-01

Terroir : Argilo-Calcaire - Jurassique Supérieur

Age des vignes : 40 ans de moyenne

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

Analyses :

Surpression à 20°C : 5,9 bars

TAV : 12,30 %

AT : 5,10 g/l H₂SO₄

AV : 0,42 g/l H₂SO₄

Dosage : 6 g/l

SO₂ total : 30 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.

Prestige de notre domaine, du nom « Narcès » de jeune fille de Mari-Ange, épouse de Bruno, et éternel soutien.

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

