

CONFÉRIE



Bruno Dangin
PRODUIT DE FRANCE

Le Grand Classique

BRUT

Cette cuvée est élaborée avec une sélection de vigneron de Molesme, qui fournissent les Chardonnay. Elle n'a donc pas la certification BIO puisque seul les 40% de pinot noir le sont.

Appellation : AOC Crémant de Bourgogne

Tirage : 08/05/15

Veilleissement : 30 mois sur lattes

Assemblage : -60% chardonnay
sélectionnés sur Molesme
-40% pinot noir
produit par le domaine

Biologique : Seulement 40% (non mentionné)

Terroir : Argilo-Calcaire - Jurassique Supérieur

Age des vignes : 30 ans de moyenne

Localisation : Molesme (21330)

Analyses :

Surpression à 20° C : 5,9 bars

TAV : 12,50 %

AT : 5,2 g/l H₂SO₄

AV : 0,35 g/l H₂SO₄

Dosage : 9 g/l

SO₂ total : 50 mg/l

Acide sorbique : absence

Dégustation :

Cette cuvée est élaborée avec une sélection de vigneron de Molesme, qui fournissent les Chardonnay. Elle n'a donc pas la certification BIO puisque seul les 40% de pinot noir le sont.

Cet assemblage donne un vin effervescent sur la fraîcheur et la complexité, parfait à l'apéritif. La bouche est très aérienne, sur les agrumes avec une finale brioché. C' est une cuvée qui plaira à un maximum de personne.

