



Domaine Papillon-Lavoignat

« Crémant de Bourgogne Blanc
Millésimé Brut Nature »



AOC Crémant de Bourgogne Millésimé Brut Nature

Surface : 0,4 ha
Type de sols : Argilo-Calcaire
Porte-Greffes : 3309 C - SO4 - 101,14

Mode de Culture : Conversion Bio, fertilisation organique, enherbement, Travail mécanique des sols, taille en guyot simple et double.

Densité de Plantation : 7500 – 8000 Pieds/ha
Age Moyen des Vignes : 20-30 ans
Cépages : Chardonnay 100%

Vinification et élevage : Vendange manuel, pressurage directe avec séparation des jus de presse on garde le cœur du pressoir. Mise au froid du moût en cuves thermo régulées à environ 17-19 °C. Débourage puis fermentation alcoolique et Malo-lactique en Fûts de chêne. L'élevage se fait dans le même contenant sur les lies pendant 3 mois. Puis vient la prise de mousse et l'élevage en bouteille qui dure 24 mois sur lattes pour une bulle extra fine, tendre et agréable.

Conseils de service : Température de service entre 7 et 8°C. A déguster à l'apéritif, en fin de repas, avec une Bûche de Noël aux fruits exotiques, des crevettes, des huitres, du foie gras...

Notes de dégustation : Robe limpide et brillant avec une bulle extrêmement fine, nez très agréable fin et raffiné avec une note vanillée et fruitée. Une entrée en bouche surprenante, un vin très expressif avec une bulle dès plus souple. Un vin très bien équilibré qui allie finesse fruit et acidité.