



FICHE PRODUIT CRÉMANT DE BOURGOGNE- CUVÉE PRESTIGE

AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE - 100% CHARDONNAY- 12.5% alcool

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

BLANC DE BLANCS

Robe or vert avec des reflets éclatants. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Frais et vif en bouche avec de subtiles notes salines et minérales.

Température de consommation : 6°C

Garde : 3 ans

Festifs, apéritifs, desserts

750 ml- 12.5%vol

VINIFICATION

Le raisin est cueilli à la main et pressé immédiatement, pressurage basse pression) il sera ensuite laissé 36 heures au froid entre 4 et 5 degrés puis remonté à 14 degrés pour la fermentation alcoolique en cuve inox.

L'effervescent vient de l'ajout de la liqueur de tirage (vin de la cuvée + sucres + levures) lors de la mise en bouteille. Cela entraîne une deuxième fermentation alcoolique qui se passe en bouteille, qui dégage le gaz carbonique à l'origine des bulles.

ELEVAGE

Les bouteilles sont alors posées sur des pupitres inclinées vers le bas. Un geste typique et manuel intervient : tourner régulièrement les bouteilles pour que le dépôt de fermentation se dépose dans le goulot.

Ensuite, l'étape du degorgement et l'ajout d'une liqueur d'expédition

Domaine Le Fagolet: la diversité des terroirs du Beaujolais.

☎ 07.86.72.84.38

✉ nicolas.girard@le-fagolet.com

🌐 www.le-fagolet.com

📍 Nicolas GIRARD -191 rue du Fagolet, 69460 Vaux-en-Beaujolais

