



Domaine Le Fagolet

Crémant de Bourgogne

Blanc de Blanc – 100% Chardonnay



Appellation :	Crémant de Bourgogne
Cuvée :	Crémant de Bourgogne
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépage :	100 % Chardonnay
Alcool :	12.5 % vol
Contenance :	75 cl

Avec de trop rares vigneron, nous faisons partie des derniers qui perpétuent la tradition des vrais Beaujolais de garde. Nous croyons avant tout que la spécificité du Beaujolais est dans ses terroirs et ses vins de garde. Ainsi, nous élaborons des vins avec cuvaisons longues (jusqu'à 20 jours) et pigeages aux pieds.

Des vignes en coteaux de plus de 30% de pente, des vinifications beaucoup plus longues, des méthodes anciennes : un travail difficile qui n'est plus représenté que par à peine une vingtaine de vigneron dans le vignoble du Beaujolais !

Un Crémant blanc de blanc 100% Chardonnay qui accompagnera vos évènements festifs comme il se doit !

MODE DE PRODUCTION

- Parcelle en agriculture raisonnée.
- Vendanges manuelles traditionnelles.
- Vinification selon méthode ancestrale
- Bouchon traditionnel en liège
- Élevage sur lattes pendant 9 mois avant dégorgement.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, effervescence régulière avec de fines bulles.

NEZ : Vif, subtil, arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

BOUCHE : Vive, délicate, perlante, subtiles notes de fleurs blanches et de citron.