



MOILLARD

Crémant de Bourgogne Blanc, 2018



VIGNES

Origine du vin : Négoce

SITUATION

Les vins de base de ce Crémant de Bourgogne sont essentiellement issus du Beaujolais, de la Côte Chalonnaise et d'Epineuil.

TERROIR

Terroirs variés : Les sols sont de nature granitique, avec des schistes et des filons argileux dans le Beaujolais, calcaires et marnes sur la Côte Chalonnaise et sols argilo-calcaire kimméridgiens sur Epineuil.

A LA VIGNE

N/C

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Méthode traditionnelle. Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie dans des pressoirs pneumatiques puis débourbés. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermo-régulées à 18°C. Les vins de base sont alors assemblés. Ils subissent ensuite une seconde fermentation en bouteille.

ELEVAGE

L'élevage se poursuit pendant 12 mois minimum "Sur Latte". Les bouteilles sont ensuite mises en gyropalette et dégorgées pour éliminer le dépôt de levure présent dans le goulot de la bouteille. Ajout de la liqueur d'expédition, avant le bouchage et muselage.

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Une jolie robe jaune clair aux reflets brillants. Belle finesse de bulles.

Le nez est frais, sur des arômes citronnés et floraux.

La bouche est toute en fraîcheur, délicate, tendue et précise, avec des arômes de noisette grillée.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

A servir frais entre 6-8°C.

ACCORDS METS-VINS

Idéal en apéritif. Il peut également accompagner le repas sur les volailles en sauce crémée, fruits de mer ou encore souligner les arômes de desserts à base de fruits.

NOTRE ENTREPRISE

Historiquement basée à Nuits-Saint-Georges dans la Côte de Nuits depuis 1850, la Maison Moillard est une institution. Les vieux mémoires de Nuits-Saint-Georges attestent que la famille était déjà propriétaire de vignobles avant la révolution française. Mais la Maison connu son véritable essor en 1850 en initiant son activité de négoce. Depuis, année après année, nous avons construit un savoir-faire unique dans l'art

MOILLARD
RD 974, 21190 Meursault
Tel. 03.80.21.22.45 - standard.meursault@francoismartenot.fr
maisonfrancoismartenot.com/fr/marque/1/moillard


VINS DE
BOURGOGNE



MOILLARD

Crémant de Bourgogne Blanc, 2018



de la vinification et de l'élevage de vins et Crémants de Bourgogne qui expriment toute la diversité de nos terroirs.

Date de création/reprise : Reprise en 2016 -

Surface totale du domaine : 0 - Marqueha

N° de FDA : 17762353340 - **Principaux marchés** : France, USA, Canada Québec

MOILLARD
RD 974, 21190 Meursault
Tel. 03.80.21.22.45 - standard.meursault@francoismartenot.fr
maisonfrancoismartenot.com/fr/marque/1/moillard


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.