

— D O M A I N E —  
M I C H E L  
B R I D A Y



## „Crémant de Bourgogne”

### **Terroir**

Le crémant de Bourgogne est un assemblage de raisins provenant de :  
40% Chardonnay  
40% Pinot Noir  
20% Aligoté

### **Vinification**

Vendanges manuelles en caisses percées.  
Pressoir pneumatique avec montée en pression par palier progressif.  
Moûts collés et débourbés après 24 heures.  
Vinifications en cuves thermorégulées à 18 °C.  
Prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C.  
Le crémant développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage de 12 à 16 mois en bouteille.

### **Dégustation**

Robe or pâle brillante, mousse fine et satinée.  
Nez fruité et floral.  
Bouche légère et ronde à la fois, vineuse et subtile.

