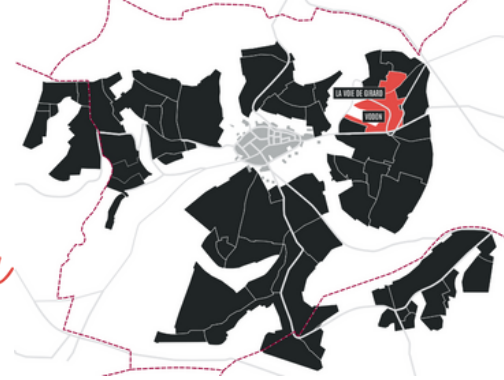




Caves Baptiste Bienvenu



Crémant de Bourgogne "Brut Zéro"

[L'élégance du chardonnay avec des
beaux arômes d'agrumes.]



Origine parcellaire, exposition et sols •

Lieux-dits des parcelles récoltées : La voie de Girard et Vodan

Appellation : Crémant de Bourgogne.

Nos vignes pour confectionner notre Crémant de Bourgogne sont cultivées sur le village d'Irancy qui est situé à 15 Km d'Auxerre au creux d'une vallée dont les coteaux sont recouverts de vignes et de cerisiers. Notre terroir argilo-calcaire est composé d'argile, dans laquelle se trouve en proportion variable de calcaire.

Terrain Kimméridgien datant de l'époque du Jurassique, provenant de la bande géologique de l'Aube.

Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble d'Irancy est de 200 hectares.

Nous récoltons 0.5 ares pour produire notre Crémant de Bourgogne.

Production annuelle •

1000 bouteilles de Crémant de Bourgogne.

Cépage •

Vin effervescent issu à 100% du cépage Chardonnay.

Age moyen de la vigne •

10 ans.

Travail de la vigne •

Nous taillons ces parcelles de vignes en Guyot simple.

Type de culture raisonnée: Tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement afin d'éviter les désherbages chimiques.

Vinification •

Les raisins sont vendangés plus tôt que pour les vins tranquilles, afin de préserver l'acidité qui donne toute leur fraîcheur aux Crémant de Bourgogne. L'effervescence vient de l'ajout de la liqueur de tirage lors de la mise en bouteille. Inclinaison vers le bas, le geste typique, régulier et mécanique intervient alors : tourner régulièrement les bouteilles pour que le dépôt de fermentation se dépose dans le goulot.

Elevage •

100% en cuve inox pendant 6 mois.

Caractère du vin •

Le Crémant de Bourgogne Baptiste Bienvenu est un vin pétillant, puissant, avec de beaux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, caractéristiques du chardonnay. Les bulles très fines et persistantes sont agréables pour éveiller vos papilles ou rafraîchir votre palais.

Robe •

Une robe or pâle aux reflets verts.

Nez •

Son nez révèle de délicieux parfums de fleurs blanches, d'agrumes, de pomme verte et de poire.

Bouche •

En bouche, vous découvrirez un côté doux et acidulé relevé par la finesse des bulles.

Accords mets et vin •

Il vous accompagnera avec plaisir à l'apéritif, au dessert ou tout au long du repas.

Service •

A servir entre 6 et 9°C pour le repas et légèrement plus frais, entre 4 et 8°C, pour l'apéritif et le dessert.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenant disponible à la vente •

75 cl

1 rue soufflot 89290 Irancy | +33 (0)3 86 42 22 51 | contact@caves-bienvenu.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION