



Régis & Sylvain Crémant de Bourgogne Blanc de blancs Brut Nature

Description

Omschrijving

Deze elegante crémant verleidt meteen met frisse aroma's van witte bloemen, citroen en grapefruit. In de achtergrond duiken sappige tonen van appel en peer op, harmonieus verweven met subtiele brioche en een vleugje romige yoghurt. De fijne mousse en levendige zuren zorgen voor een strak en verfrissend mondgevoel, perfect in balans. Een stijlvolle en verfijnde bubbel die elke gelegenheid net dat tikkeltje specialer maakt.

Afkomst en wijngaard

Gelegen in het hart van de Maconnais, tussen Viré en Clessé nabij Pâronne, groeien de 35 jaar oude Chardonnay-stokken op kalk- en kleigrond. Dit terroir draagt bij aan de frisheid en mineraliteit van de wijn.

Vinificatie

De oogst gebeurt volledig met de hand. De druiven worden in kleine kratten naar de kelder gebracht en voorzichtig geperst. De eerste gisting vindt plaats in temperatuurgecontroleerde inox vaten bij 15°C, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Na het assembleren van verschillende cuvées wordt de wijn gebotteld met toevoeging van geselecteerde gisten voor de tweede gisting op fles (prise de mousse). Vervolgens rijpt de wijn 19 maanden sur lattes. Na het dégorgement wordt er geen dosage toegevoegd - enkel stille wijn - wat resulteert in een zuivere Brut Nature-stijl. Dosage: 0 g/L - Brut Nature, SO₂: 25 mg/L

Bedruiving

100 % Chardonnay

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. featured

PRODUCT CAT

1. Bubbels
2. Frankrijk

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Frankrijk

PA APPELLATIE

1. CrÃ©mant de Bourgogne AOP

PA BEDRUIVING

1. Chardonnay

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. aziatische gerechten
3. begeleider bij het eten
4. carpaccio
5. fruits de mer
6. gegrilde vis
7. geitenkaas
8. oesters
9. schaaldieren
10. sorbet
11. zachte kazen

PA INHOUD

1. 75cl

PA LANDEN

1. Frankrijk