



Crémant de Bourgogne



Domaine : Clos du Fief



Potentiel de garde : 2 ans



Appellation : Crémant de Bourgogne



Degrés d'alcool : 13%



Accord mets et vins : apéritif et dessert



Cépage / assemblage : Chardonnay



Terroirs : sol argileux calcaire sur marne



Robe : jaune brillant



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : fruit à chair blanche et acidulé



Vinification : pressurage direct, fermentation basse température, prise de mousse d'environ 15 mois sur latte



Caractère : rond, gourmand, acidulé



Âge moyen de la vigne : 50 ans



Tanins : doux



Production annuelle : 1 800 bouteilles



Température de dégustation : 6/8°C



Vendange : Manuelle

Sylvain TÊTE

Artisan vigneron indépendant

49 rue du Gamay
69840 Juliéanas

+33 (0)6 32 39 43 26
www.closdufief.com
domaine@michelte.com

