



## **EFFERVESCENT**

# **- CRÉMANT DE BOURGOGNE Extra Brut ZERO DOSE -**



### **Cépages**

65 % chardonnay et 35 % aligoté

### **Terroir**

Terroir argilo calcaire en pente douce.



### **Viticulture**

Les vignes sont travaillées en agriculture biologique depuis plusieurs générations. Notre attention se porte sur la terre, le ciel et les fruits sans utiliser de produit chimique de synthèse.

Age moyen des vignes 60 ans

Vendanges manuelles en petites caisses

### **Vinification et élevage**



Vin clair élevé sur lies pendant 9 mois

Filtration et prise de mousse

Elevage sur lattes 12 mois minimum

### **Production annuelle**

Crémant millésimé, environ 3500 par millésime



## Note de dégustation

Ouverture sur une mousse abondante et légère et un or aux reflets verts, arôme de fleurs blanches et miel

En bouche, fraîcheur et tension et une finale tout en vivacité

Impression de pureté et légèreté



## Accord Mets & Vins

Idéal en apéritif mais aussi pour les brunchs, les fruits de mer, le poisson cru

## Conditionnement

Bouteilles de 75cl et Magnum 1,5L

Pour accéder à nos tarifs, merci de nous contacter

**DOMAINE DE LA LUOLLE**

**Impasse de la Luolle - 71390 MOROGES**

**06 21 86 05 27 /// [domaine@laluolle.fr](mailto:domaine@laluolle.fr)**