



EFFERVESCENT

- CRÉMANT DE BOURGOGNE Blanc de Blancs -



Cépages

100 % Chardonnay

Terroir

Argilo-calcaire orientation Sud-sud Est



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 20 ans

Vendanges manuelles en petites caisses

Vinification et élevage



Vin clair élevé sur lies pendant 9 mois et en fut

Filtration et prise de mousse

Elevage sur lattes 12 mois minimum

Dégorgement et dosage à 6g/L



Note de dégustation

Ouverture sur avec une mousse abondante et légère

Nez typique du Chardonnay entre fleur blanche et note de citrus, agrumes et coing.

En bouche, ample et richement aromatique, il est naturel et sans agressivité

Le passage en fût confère un grain minéral et une pointe tannique qui participent à leur exceptionnelle tenue dans le temps.



Accord Mets & Vins

Avec son côté vineux et charnu, c'est un crémant d'apéritif mais aussi de repas avec la classe d'une belle signature

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**