



## EFFERVESCENT

### - CRÉMANT DE BOURGOGNE Brut Classique -



#### Cépages

65 % chardonnay et 35 % aligoté

#### Terroir

Terroir argilo calcaire

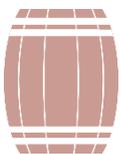


#### Viticulture

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 : 50 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

Dégorgement et dosage à 6g/L

#### Production annuelle

Crémant millésimé, environ 3500 par millésime



#### Note de dégustation

Ouverture sur une mousse abondante et légère et un or aux reflets verts.

Nez de fleurs blanches et pêche de vigne, quelques notes de sureau.

En bouche, fraîcheur et tension et une finale onctueuse entre amande et miel d'acacia.



## Accord Mets & Vins

Idéal en apéritif et dessert mais aussi pour les brunchs

## 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)**