



EFFERVESCENT

- CRÉMANT DE BOURGOGNE Blanc de Noirs -



Cépages

100 % Pinot Noir

Terroir

65% Argilo-calcaire en pente douce, orientation Sud-Ouest

35% Argilo-limoneux orientation Sud-Ouest

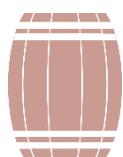


Viticulture

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 65 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



Note de dégustation

Ouverture sur avec une mousse abondante et légère et une robe au léger oeil

Nez de groseilles et quelques notes de bourgeons de cassis

En bouche, ample et richement aromatique.



Accord Mets & Vins

Avec son côté vineux et charnu, c'est un crémant d'apéritif mais aussi de repas

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