

CRÉMANT DE BOURGOGNE LOUIS ROCHE

AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE



CODE : 735886



CRÉMANT DE BOURGOGNE LOUIS ROCHE

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

La Cave de Viré a été fondée en 1928 et est située à Viré entre Saône et Loire, à 20 km au nord de Mâcon. Elle affiche un formidable dynamisme et est très soucieuse d'offrir un produit de grande qualité. Elle poursuit sa politique en matière d'agriculture raisonnée depuis 10 ans. L'appellation Crémant de Bourgogne est réservée aux vins effervescents élaborés à partir de vins tranquilles préparés selon la méthode traditionnelle. Les raisins sont cultivés sur des sols calcaires et marneux.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vendange manuelle
- Méthode traditionnelle
- Vinification en cuve thermo-régulée
- Mise en bouteille avec ajout de levures et de sucre
- Élevage sur lattes pendant au minimum 12 mois
- Dégorgeage

LE CÉPAGE

- Chardonnay 100%

LA DÉGUSTATION

- Robe jaune clair, brillante
- Nez typé chardonnay, intense, délicat sur des notes de fleurs blanches et de fruits secs
- Bouche séduisante, petites bulles en attaque dans une chair fine et aiguisée
- Saveurs harmonieuses avec des notes de pain grillé
- Finale envoûtante
- Bulles très fines et persistantes

USAGE

Ce vin se déguste en apéritif ou avec des fruits de mer crus ou pochés, des poissons grillés ou pochés, des viandes grillées et des desserts.

RÉCOMPENSES

- 2 étoiles et demi au Guide Revel 2014
- Médaille d'or Concours des Vins de Mâcon 2014
- 3 étoiles Vin Québec Mars 2015
- Médaille d'argent Concours des Vins de Mâcon 2015



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1Ho
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com