CHÂTEAU
DE LA VELLE
MEURSAULT



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanc de Blancs Brut

Cépages & terroirs

Le Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs du **Château de la Velle** est un assemblage de raisins provenant de la **Côte de Beaune**, issu de parcelles familiales.

Cépages : Aligoté, Chardonnay

Sol : argilo-calcaire

Élevage & vinification

Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce Crémant de Bourgogne révèle toute sa richesse aromatique et sa typicité grâce à un élevage sur lattes de 24 mois minimum.

• Vendanges manuelles en petites caisses ajourées.

• Fermentation malolactique entièrement réalisée.

Dégustation

Ce Crémant de Bourgogne, à la robe d'or brillant, dévoile un fin cordon de bulles délicates. Le nez est subtil avec des notes citronnées et florales.

La bouche trouve son équilibre entre une vivacité à dominante d'agrumes et la finesse des arômes de poire. Belle longueur, très légèrement miellée et toastée.

Pureté de la fraîcheur minérale d'un Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs, à la finale élégante et persistante.

Accords mets & crémants

Très fin et délicat à l'apéritif, il accompagne à merveille les fruits de mer, les crustacés et la cuisine japonaise.