CHÂTEAU
DE LA VELLE
MEURSAULT



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Prestige

Cépages & terroirs

Notre cuvée Prestige est un assemblage issu d'une stricte sélection de raisins provenant de la Côte de Beaune :

Chardonnay, Aligoté et Pinot Noir.

Sol argilo-calcaire.

Élevage & vinification

Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce Crémant Prestige révèle toute sa richesse aromatique et sa typicité grâce à un élevage sur lattes de 36 mois minimum.

Vendanges manuelles en petites caisses ajourées.

Fermentation malolactique entièrement réalisée.

Dégustation

Une robe or intense, une mousse élégante qui sublime ses bulles fines et longilignes. Le nez appétant affirme masculinité et intensité. Légèrement boisé, aux notes délicates de fleur d'oranger et très légèrement compoté, il donne le ton de ce Crémant de Bourgogne. La bouche, nette, vive et très fraîche en attaque, laisse place à la vinosité. Des notes de fruits confits apportent chaleur et matière. Une belle longueur affirme la puissance de la cuvée Prestige. Fraîche et de caractère, elle a la typicité des appellations de notre domaine.

Accords mets et crémant

Cette cuvée subtile et complexe accompagne vos poissons, viandes rôties et fromages de caractère et sublime vos desserts.