



CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

CÉPAGE	80 % Aligoté, 20 % Chardonnay.
CULTURE	Taille «guyot simple»- Lutte raisonnée.
VENDANGES	Manuelles.
ELABORATION	Le pressurage se fait avec un presseur pneumatique. On obtient de la première fermentation alcoolique un vin de base titrant entre 10° 5 et 11° 5. La seconde fermentation et le tirage pour la prise de mousse se font à partir du mois de février de l'année suivant la récolte. La conservation en bouteille sur lie est de 9 mois minimum. Dosage à 6g / litre de sucre.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 1 et 4 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 8 et 10 °C.
ACCORDS METS/VINS	Apéritif dînatoire, Bûche de Noël, Galette des rois, Biscuits sablés...

Jean-Luc Joillot

VITICULTEUR-RECOLTANT A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com

WWW.DOMAINE-JOILLOT.COM