



LOUIS BOUILLOT

Crémant de Bourgogne

Perle d'Or Brut Millésimé, Blanc Grand Eminent, 2017

VIGNES

Origine du vin : Négoce

SITUATION

Aire d'appellation d'origine contrôlée Crémant de Bourgogne.

TERROIR

Cette cuvée millésimé uniquement dans les meilleures années est riche des cépages Chardonnay et Pinot Noir, représentant de façon unique la richesse de leur terroir.

A LA VIGNE

Vendanges manuelles en cagettes ajourées.

Cépages : Pinot Noir 53%, Chardonnay 47% - **Superficie du vignoble :** - ha - **Age moyen des vignes :** - ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Plus que jamais sur ce millésime, un pressurage lent et délicat était nécessaire afin d'extraire le meilleur des cépages. Cela nous a permis d'avoir des jus sucrés conservant un bel équilibre de fraîcheur.

Cette cuvée est labellisée « Grand Eminent » valorisant à la fois son vieillissement de plus de 36 mois et son élaboration exclusive à base des premiers jus de presse de pinot noir et chardonnay.

Un dosage très discret à 6 g/L préserve intacte l'expression aromatique de ce Crémant de Bourgogne d'exception.

ELEVAGE

L'originalité de cette cuvée tient de l'élevage d'une partie de la des vins de blase -10%- en fût de chêne pendant six mois, lui apportant un supplément d'âme. Son long vieillissement sur lattes de plus de 3 ans permet d'affiner la bulle et sublimer ses arômes.

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe jaune clair, sur la fraîcheur. Bonne tenue de mousse. cordon généreux.

Au nez, belle expression avec des senteurs miellées et de pêche de vigne. Des notes de vanilles se mêlent à des arômes de pain grillé donnant de la complexité au bouquet.

En bouche l'attaque est franche et puissante, les notes plutôt minérales s'accordent avec des senteurs boisés. La richesse de fin de bouche donne une belle harmonie au vin.




En résumé ce grand crémant est droit, puissant et long en bouche donnant une impressionnante vitalité au vin.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

A déguster frais, entre 8 et 10° C dans des flûtes adaptées.



LOUIS BOUILLOT
Rue des Frères Montgolfier, 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tel. 03 80 62 61 61 - combes.m@louis-bouillot.com
louis-bouillot.com   


VINS DE
BOURGOGNE



LOUIS BOUILLOT

Crémant de Bourgogne

Perle d'Or Brut Millésimé, Blanc Grand Eminent,
2017



ACCORDS METS-VINS

Accords Mets-Vins : Mariages nobles, cette cuvée saura magnifier avec originalité un apéritif comme des plats plus nobles tels qu'une poularde, un chapon de Bresse, une caille aux raisins...




NOTRE ENTREPRISE

Propriétaire d'un vaste domaine viticole, du nord au sud de la Bourgogne, avec des vignes dédiées au crémant, complété par des contrats longue durée, la Maison Louis Bouillot nous fait découvrir l'autre expression des terroirs de Bourgogne. La qualité des cultures, cette variété des terroirs et un savoir-faire pointu nous permettent d'élaborer des crémants de Bourgogne d'exception reconnus internationalement.

Date de création/reprise : 1877 -

Surface totale du domaine : 108ha

N° de FDA : 15794908268 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Norvège, Canada Québec, Canada Ontario, Canada Colombie Britannique, Australie, Allemagne, Royaume-Uni

LOUIS BOUILLOT
Rue des Frères Montgolfier, 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Tel. 03 80 62 61 61 - combes.m@louis-bouillot.com
louis-bouillot.com   


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.