



DOMAINE MAREY

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

CREMANT DE BOURGOGNE



CÉPAGE :

Pinot Noir - Aligoté - Chardonnay

VINIFICATION :

Vinification réalisé par le Domaine Boisset. Blanc de blanc chardonnay de sélection avec nos raisins des hautes cotes de nuits.

CARACTÈRE DES VINS :

La récolte est effectuée en caisses ajourées et rentrée indemne de toute oxydation. Le pressurage est limité à 100 litres pour 150 kg de raisin. Le vin sera dégusté au début et à la fin de son élaboration, identique à la méthode champenoise, et devra être agréé à chaque fois pour mériter le titre "Crémant de Bourgogne". Vendangé à bonne maturité afin d'obtenir l'acidité idéale pour éviter les redoutables maux de tête ou aigreur d'estomac. Léger, brillant et fruité.

SITUATION :

Le Crémant de Bourgogne est né par un décret du 17 Octobre 1975. Son élaboration respecte un processus très strict destiné à lui assurer une qualité incontestable.

DURÉE DE CONSERVATION :

5 ans pour les années moyennes, jusqu'à 10 ans pour les meilleures.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

La flûte est le verre idéal pour le servir entre 6 et 8 °C.

GASTRONOMIE :

C'est un vin de fête (réception - succès - baptêmes - noces ...). Il est consommé nature ou parfumé au cassis, framboises, mûres, pêches de vigne.

DOMAINE MAREY

12/14 rue Gabriel Bachot - 21700 Meuilley - Tél. : 03 80 61 12 44 - Mobile : 06 86 38 74 51 - contact@domaine-marey.com
www.domaine-marey.com