

CRÉMANT DE BOURGOGNE CUVÉE C - BAS DE CHAPELOT 2024



👑 APPELLATION

Appellation Régionale

👑 CÉPAGE

Chardonnay 100 %

👑 SOL

Jurassique Kimméridgien

👑 VINIFICATION

Pressurage avec fractionnement des jus (cuvée-taille). Débourage léger, fermentation en cuve inox à 18 ° C.

👑 ELEVAGE

6 mois en cuve inox, élevage de 18 mois sur latte minimum

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

51 ans

👑 RENDEMENT

40 hl/ha

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

6°C

SITUATION

Issu de la parcelle Bas de Chapelot, située sur la rive droite du Serein au pied du Premier Cru Montée de Tonnerre, ce Crémant de Bourgogne rend hommage au « Chablis Mousseux » élaboré par la Maison Simonnet-Febvre entre 1840 et 1930. Les sols argilo-calcaires du Kimméridgien et l'exposition sud-ouest offrent un bel équilibre entre fraîcheur, finesse et tension minérale.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

La robe est d'un beau jaune paille. Le nez révèle des notes d'agrumes soutenues par une belle minéralité. En bouche, la vivacité s'exprime avec précision avant de laisser place à une finale acidulée, fraîche et légèrement saline.