

CRÉMANT DE BOURGOGNE CUVÉE M - MONT DES MEILLEURS 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 et en fût,
vieillessement de 18 mois sur latte
minimum.

👑 **AGE MOYEN DES VIGNES**
35 ans

👑 **RENDEMENT**
40 hl/ha

👑 **TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION**
6°C

SITUATION

Élaboré à partir de la parcelle Mont de Milieu, située sur la rive droite du Serein, ce Crémant de Bourgogne rend hommage au « Chablis Mousseux » produit par la Maison Simonnet-Febvre entre 1840 et 1930. Son nom fait référence à l'ancienne dénomination médiévale du climat, alors appelé Mont des Meilleurs. Les sols argilo-calcaires du Kimméridgien et l'exposition plein sud confèrent à cette cuvée richesse, tension et une belle expression minérale.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

La robe est d'un jaune paille lumineux. Le nez, complexe et raffiné, mêle des arômes de fruits frais à des notes minérales et iodées. La bouche, ample et structurée, est portée par une belle tension minérale avant de s'étirer sur une finale longue, fraîche, acidulée et délicatement saline.