

François Mikulski



Crémant de Bourgogne

Notre Crémant est élaboré par notre champagnisateur sur la base d'un assemblage de raisin de cépage 50% de Pinot noir , 35% de Chardonnay , et 15% d'Aligoté

Vinification méthode traditionnelle

Les raisins, vendangés à la main dans de petites caisses percées, restent entiers et intacts pour permettre de fractionner ensuite les différentes qualités de jus de cuvées et tailles, évitant ainsi les risques d'oxydation.

Ils sont pressés dans un presseoir pneumatique suivant le rapport suivant : 150 kg de raisins pressés doivent donner au maximum 100 litres de vin de base.

Le jus fermente dans des cuves inox, après un débouillage naturel de 24 heures environ.

Une fois ces fermentations abouties s'effectue le tirage des vins en bouteilles capsulées, avec adjonction d'un mélange de sucres et de levures. Les bouteilles resteront allongées sur lattes pour la 2ème fermentation au minimum 18 mois, à une température comprise entre 12° et 15°, pour que s'effectue la prise de mousse.

Elles sont ensuite mises sur pointe et remuées sur des gyro-palettes, afin de concentrer le dépôt de lies dans le goulot des bouteilles, dépôt qui sera évacué par le dégorgement.

Avant le bouchage définitif, une liqueur d'expédition sera ajoutée pour obtenir un Crémant sec.

Service

Entre 6° et 8° C., dans un seau glacé pendant 30 mm. Servir ensuite en tenant la flûte légèrement inclinée : les arômes et la finesse des bulles s'en trouveront ainsi d'autant mieux préservés.