

ALADAME

CREMANT DE
BOURGOGNE

Blanc de blancs

'Extra brut'

Millésimé



Appellation :

Appellation Régionale Crémant de Bourgogne

Origine :

Bourgogne Côte Chalonnaise (71)

Terroir :

Parcelle 'Les Chailloux' sur la commune de Jully les Buxy

Cépages :

Chardonnay (40%) et Aligoté (60%)

Date de mise en bouteille : voir contre-étiquette

Date de dégorgement : voir contre-étiquette

Vinification :

Les vendanges sont réalisées manuellement en caisses percées.

Le pressurage est réalisé sur raisins entiers en pressoir pneumatique.

La première fermentation se déroule en cuve inox avec contrôle des températures.

Après tirage les bouteilles sont mises sur lattes pendant 15 mois minimum avant dégorgement.

La liqueur d'expédition ajoutée au moment du dégorgement donne un dosage final de 3 g/L pour avoir un Crémant Extra Brut.

Domaine ALADAME Stéphane et Julie

20 Rue du Lavoir - 71390 MONTAGNY-lès-BUXY

☎ 03.85.92.06.01

✉ contact@aladame.fr