

DOMAINE ALADAME

Crémant de Bourgogne "Extra Brut", Blanc de Blancs



VIGNES

TERROIR

Parcelle "Les Chailloux" sur la commune de Jully-lès-Buxy.

SITUATION

Bourgogne Côte Chalonnaise - 71 -

A LA VIGNE

Les vignes sont travaillées dans le respect du terroir.

Les sols sont travaillés mécaniquement - labours, griffage.. -. Dans certaines parcelles, un enherbement naturel permet de limiter l'érosion et ainsi préserver les sols.

Les traitements phytosanitaires sont réalisés uniquement avec des produits naturels - soufre et cuivre -.

Ces traitements ne sont pas systématiques mais réalisés en fonction des conditions météorologiques.

Leur nombre peut varier de 5 à 12 suivant les années.

Superficie du vignoble : 1 ha - **Age moyen des vignes**: 40 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les vendanges sont réalisées manuellement en caisses percées.

Le pressurage est réalisé sur raisin entier et 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 3g/L pour avoir un Crémant Extra Brut.

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Elaboré selon la méthode traditionnelle, c'est un blanc de blanc brut souple et séduisant, dominé par les fruits blancs. Sa bulle très fine laisse percevoir la minéralité et la fraîcheur caractéristique de son terroir.

Idéal à l'apéritif, il est l'incontournable des buffets variés et des apéritifs dînatoire.

Service : Autour de 6-8 degrés.