



Crémant « Pépites »

Pinot noir 20%, Chardonnay 50%, Chenin 30%

Terroir et caractéristiques :

Sélection de parcelles à très faible rendement pour cette cuvée.

Vignoble réparti sur différents coteaux du clos.

- Coteaux argilo-calcaires afin de conserver toute son acidité et sa fraîcheur au Chenin.
- Coteaux orientés Sud – Est qui amènent une très belle maturation au Chardonnay et au Pinot noir.

Rendement : 35 hl par hectare.

Age moyen des vignes 15 ans.

Notes de dégustation :

Le crémant se présente sous une robe jaune pâle nimbée de reflets dorés, parcourue de bulles fines.

Le nez s'ouvre sur des parfums de fleurs blanches ainsi que des arômes de fruits à chair jaune

La bouche se montre fraîche et riche, dotée d'une grande complexité aromatique, elle exprime la vivacité des agrumes et la finesse des fleurs blanches.

Accords :

A l'apéritif avec des toasts de saumon fumé, poisson