

DOMAINE
GEORGES  GLANTENAY

— A Volnay depuis 1893 —

Crémant de Bourgogne
Brut



Cépages : 50 % Pinot Noir, 50% Chardonnay

Vinification : vendange manuelle en caisses percées. Pressurage pneumatique avec montée en pression par paliers progressifs. Moûts collés, et débourbés après 24 heures. Ensemencement avec des levures sélectionnées. Vinification en cuves thermorégulées à 20°C. Prise de mousse en bouteille (méthode traditionnelle) et élevage en cave climatisée à 15°C. Le Crémant développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à un élevage minimum de 16 à 18 mois en bouteille.

Service : 8°C.

Personnalité du vin : ce Crémant révèle une robe or pâle brillante, une mousse délicate et satinée. Le nez est fruité et floral. La bouche est légère et ronde à la fois, élégante et subtile. Un mariage réussi pour ce Crémant de Bourgogne blanc, entre la finesse et la fraîcheur du chardonnay, et la complexité aromatique du pinot noir.

Contact

Domaine Georges GLANTENAY
3 rue de la Barre 21190 VOLNAY
Tel +33 (0) 380 216 182
Email : contact@domaineglantenay.com
www.domaineglantenay.com