



Millebuis

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Blanche



BLANC BRUT

La Côte Chalonnaise est très vraisemblablement le berceau géographique du Crémant de Bourgogne. En 1822, des négociants de Chalon-sur-Saône, propriétaires à Rully et Mercurey, invitent sur leurs domaines un jeune champenois... le vin blanc de Bourgogne effervescent va naître. Aujourd'hui, cette tradition est encore très vivante. Nos vignerons cultivent des vignes dédiées au crémant (majoritairement du Pinot noir), les raisins sont vinifiés chez nous et les vins sont élaborés par les Caves Bailly Lapierre, en Bourgogne, depuis 1998.

CÉPAGES

Pinot Noir et Chardonnay.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Seuls les meilleurs jus de pressurage sont sélectionnés et vinifiés séparément. Élevage en cuve inox d'environ 10 mois puis vieillissement sur lattes de plus de 3 ans et dégorgement.

DÉGUSTATION

- L'œil: robe brillante, couleur or pâle.
- Le nez: complexe, arômes de biscuit, de fruits mûrs à noyaux accompagnés de notes de fleurs blanches et d'amandes douces.
- La bouche: beaucoup de pureté et de profondeur, subtilement minérale, elle développe une longueur remarquable. Équilibre et matière.

Vin de fête, il accompagne également avec subtilité une cuisine raffinée.

Température de service: 10 - 12 °C.

Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise