



BARON MAXIME



BRUT GOLD PREMIUM

AOP Crémant de Bourgogne



TERROIR

Argilo-calcaire. Age moyen des vignes : 20 ans.

Viticulture raisonnée.

CÉPAGES

Chardonnay 50%

Pinot Noir 20%

Gamay 20%

Aligoté 10%

VINIFICATION

Le rendement est limité à 50 hl/ha. Vendanges manuelles. Notre cuvée Baron Maxime Crémant de Bourgogne se fait à température contrôlée afin d'assurer le bon déroulement de la vinification.

Nous laissons le vin vieillir sur lies pendant minimum 12 mois, ce qui permet une prise de mousse naturelle. Cette élaboration lente se nomme la méthode traditionnelle dont la spécificité est une seconde fermentation dans la bouteille. Alcool : 12%

Sucres résiduels : 10-12 g/L

DÉGUSTATION

Couleur pâle et jaune aux reflets brillants. Nez frais et floral avec des notes d'amande.

Généreuse sensation en bouche suivie d'une jolie finale. La fraîcheur et les arômes de fruits se mêlent avec élégance.

Ce Bourgogne mousseux est idéal pour l'apéritif et accompagnera parfaitement vos plats de poissons et crustacés. Température idéale de service : 6-8°C.