

NOS VINS

NOTRE GAMME TERROIR DE CHAZOT CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS BRUT

Ce terroir emblématique, où s'élevaient jadis des constructions gallo-romaines, surplombe les prestigieux Grands Crus tel que le Montrachet. « Terroir de Chazot » est l'interprétation par Louis Picamelot d'un Blanc de Noirs qui se distingue par sa précision et sa grande pureté, fruits d'une exigence extrême et de notre perpétuelle quête de raffinement.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe scintille à l'œil. La bulle est finement fondue au vin.

La bouche surprend par la fraîcheur des notes d'agrumes et le subtil équilibre entre finesse et vinosité.

Idéal à l'apéritif, vous sublimeriez ce Crémant en lui consacrant vos mets les plus fins (osez les fruits de Mers).

A LA VIGNE

Ce Crémant est issu d'une seule de nos parcelles de vigne 100% Pinot Noir (Chazot), située sur les hauteurs de Saint-Aubin en Côte de Beaune. Les vendanges, strictement manuelles ont commencé début Septembre 2009, en petites caisses ajourées pour préserver les baies entières et intactes, évitant ainsi tout risque d'oxydation et permettant la séparation des jus.

VINIFICATION

Le jus est extrait dans un pressoir pneumatique : seuls les premiers jus de presse, appelés « Coeur de Cuvée » sont gardés, soit un rendement en jus d'environ 70 litres de vin de base pour 150 kg de raisins pressés.

Le moût est ensuite logé en cuve Inox, pour le débouillage naturel à froid (24h).

Les fermentations achevées, le vin est tiré en bouteilles capsulées, avec adjonction d'un mélange de sucres et de levures. Les bouteilles resteront couchées sur lattes pendant 18 mois minimum à une température comprise entre 12 et 15°C pour que s'effectue la prise de mousse.

Les bouteilles sont ensuite remuées sur pupitres, puis dégorgées et dosées.

[Imprimer la page](#)

