



Desfontaine Frères

Fiche technique

CRÉMANT DE BOURGOGNE – BLANC DE BLANC BRUT

Elaboration

La méthode traditionnelle consiste en une seconde fermentation en bouteille par l'ajout de levures et d'une liqueur sucrée. La période de prise de mousse est dite élevage sur lattes.

Pour gagner en onctuosité de bulle, l'élevage sur lattes est prolongé de 30 à 40 mois.

Dégustation

Ce crémant 100% Chardonnay est la haute couture de la bulle. Les raisins proviennent de nos Montagny les Bassets pour un caractère bien affirmé