



Château du Val de Mercy



Crémant de Bourgogne

Unser Crémant wird nach traditioneller Methode erzeugt und ist seit 1975 als kontrollierte Ursprungsbezeichnung anerkannt. Dieser Schaumwein entfaltet dank des Ausbaus auf der Flasche von mindestens 12 bis 16 Monaten all seine Aromen und seine Typizität.

Lage: Traubenernte in der Gemeinde von Chitry le Fort

Rebsorte und Bestockung: Chardonnay, 6.000 – 7.000 Rebstöcke/ha

Alter der Rebstöcke: 33 Jahre

Verschluss: Naturkork mit Metallkappe (Plaque) und Drahtkörbchen

Terroir:

Lehm- und kalkhaltige Mergelböden des Kimmeridge, die einen nicht sehr tiefen und kiesigen Boden bilden und zahlreiche fossile Austern in sich bergen.

Ausbau:

Die Vergärung erfolgt in zwei Phasen: Die alkoholische Gärung verwandelt den Most in den Basiswein; anschließend beginnt auf natürliche Weise nach einer Ruhephase eine zweite, die sogenannte malolaktische Gärung. Sie ermöglicht, den Wein zu stabilisieren und ihn weicher zu gestalten.

Anschließend werden die Basisweine auf der Hefe in Edelstahlbehältern während des Winters bis zum endgültigen Verschnitt ausgebaut. Diese Reifung ermöglicht dem Wein, seinen ganzen Charakter zu entwickeln.

Die Dauer der Reifung auf der Flasche beträgt 12 bis 16 Monate.

Verkostung und Lagerung:

Die schimmernde Farbe dieses Crémant de Bourgogne wird von einer zarten Perlage durchzogen.

Speisempfehlung:

ein sehr feiner und delikater Aperitif, oder als Begleiter von Meeresfrüchten, Krustentieren und Sushi. Ideal zu Desserts und Süßspeisen.

Trinktemperatur: 10 – 11°C.



Domaine du Château du Val de Mercy

Place de l'Église, 89530 Cigny le Fort, Frankreich, Tél. +333 8641 4800, Fax. +333 8641 4580, www.valdemercy.com