



PAUL CHOLLET



Nome: CREMANT BLANC BRUT
« LES QUATRE SAISONS »
Regione: BOURGOGNE /Savigny-Les-Beaune
Denominazione: AOC CREMANT DE BOURGOGNE
Colore: BIANCO
Vitigno: 60% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY, 5% ALIGOTE, 5% GAMAY
Dosaggio: 6 g/l
Formati: 750 ml / 1500 ml

Coltura: terreno di tipo calcareo con sottosuolo limoso-argilloso, la filosofia produttiva è improntata su una viticoltura di tipo tradizionale. I vigneti sono ubicati unicamente nella Côte de Beaune e nella Côte de Nuits.

In cantina: Vendemmia manuale e cernita selettiva delle uve; pressatura lenta per estrazione delicata del succo; decantazione a freddo e fermentazione a bassa temperatura. Dopo 6 mesi di affinamento in acciaio, si procede all'assemblaggio, filtrazione a freddo e aggiunta del "liqueur de tirage" di propria produzione per la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti è di minimo 24 mesi, durante i quali il vino viene arricchito di aromi e acquista finezza. La sboccatura con l'aggiunta di un liquore di spedizione di soli vini di riserva selezionati: dosaggio a 6 gr/l.

Caratteristiche: di colore brillante, il naso rivela un corredo aromatico in cui si riconoscono aromi fruttati complessi e discreti, mentre in bocca viene evidenziata una piacevole lunghezza accompagnata da equilibrio tra freschezza e piacevole morbidezza.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ottimo per accompagnare i momenti di festa, perfetto a tutto pasto, brilla in accompagnamento a piatti con frutti di mare, salumi, formaggi di latte vaccino a pasta molle.

Servizio: 6-8 °C