



Desfontaine Frères

Fiche Technique

CRÉMANT DE BOURGOGNE « CLASSIQUE » – 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.

Notre Crémant « Classique » est élevé 12 à 22 mois sur Lattes.

Dégustation :

L'assemblage de Pinot Noir : 40%, Chardonnay : 40% et Aligoté : 20%, crée l'équilibre de notre crémant.

Il a la fraîcheur de l'Aligoté, le fruit et la rondeur du Chardonnay et la structure du Pinot Noir.