



Francia

Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs Pierre Ferraud



Questa tipologia di spumante ha fatto il suo ingresso nella storia nel 1830, lodato dal poeta Alfred de Musset (1820-1857) nei suoi "Segreti Pensieri di Raphael". Prodotto per la prima volta all'inizio del XIX secolo a Chablis, Nuits-Saint-Georges, Rully e Tonnerre, per molto tempo si sono prodotte versioni effervescenti di prestigiosi Grand Cru borgognoni mentre lo status di AOC e` stato concesso solo nel 1975 stabilendo condizioni rigorose per la sua produzione

La denominazione Crémant de Bourgogne è riservata ai vini prodotti nei dipartimenti dell'Yonne, della Côte-d'Or, di Saone-et-Loire e del Rodano. L'area dedicata al Cremant di Bourgogne ammonta a circa 2.000 ettari.

Da vigneti su suolo calcareo è ottenuto da sole uve bianche Chardonnay. Uno spumante da metodo classico che affina 26 mesi sui lieviti.

Vinificazione: Fermentazione alcolica spontanea in acciaio e seconda fermentazione in bottiglia in accordo con il Metodo Classico.

Affinamento: 26 mesi sui lieviti

Colore: Dorato

Profumo: Al naso sviluppa sentori di agrumi a fiori bianchi o di mela verde

Gusto: In bocca è deciso e dal gusto caratteristico

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, ma si abbina perfettamente anche con capesante e pesci di fiume

Allergeni: Contiene solfiti

