



DOMAINE GÉRARD SEGUIN
GEVREY~CHAMBERTIN

CREMANT DE BOURGOGNE

Vinification

Le crémant de Bourgogne brut du domaine est élaboré avec des raisins de pinot noir qui sont pressés immédiatement après la récolte. La méthode de fabrication est identique à la méthode champenoise.

Suite à la fermentation du vin en cuve, (vin de base), un tirage en bouteilles est effectué en ajoutant du sucre et des levures : à l'intérieur de chaque bouteille, une deuxième fermentation s'opère et transforme le sucre en alcool. On obtient en même temps une production de gaz carbonique qui reste prisonnier du vin.

Cette réaction est appelée prise de mousse, les bouteilles vont rester une année en cave où elles seront remuées. Après différentes manipulations, le dépôt sera éliminé, c'est la phase de dégorgement. Le petit volume expulsé sera remplacé par une liqueur d'expédition. Les bouteilles reçoivent ensuite leur bouchage définitif et sont prêtes à l'expédition.



Dégustation

S'il est un vin qui de l'apéritif au dessert fera l'unanimité et générera la convivialité, c'est bien le crémant !

A boire idéalement dans les deux à trois ans.