



Millebuis

DÉLICAT L'Extra-Brut CRÉMANT DE BOURGOGNE



BLANC EXTRA-BRUT

La Côte Chalonnaise est très vraisemblablement le berceau géographique du Crémant de Bourgogne. En 1822, des négociants de Chalon-sur-Saône, propriétaires à Rully et Mercurey, invitent sur leurs domaines un jeune champenois... le vin blanc de Bourgogne effervescent va naître. Aujourd'hui, cette tradition est encore très vivante. Nos vignerons cultivent des vignes dédiées au crémant (majoritairement du Pinot noir), les raisins sont vinifiés chez nous et les vins sont élaborés par les Caves Bailly Lapierre, en Bourgogne, depuis 1998.

CÉPAGE

Le Chardonnay, cépage emblématique des grands vins blancs de Bourgogne.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vendanges manuelles.
- Apport des raisins en caisses "à claire-voie" de 45 kilogrammes afin de préserver leur intégrité.
- Pressoirs pneumatiques.
- Jus de base donné par 150 kilogrammes de raisins pour 100 litres de jus, 75 % de tête de cuvée et 25 % de taille.
- Fermentations alcoolique et malolactique, assemblages par cuvées et préparation aux tirages qui débutent après le 1^{er} janvier.
- Patient élevage de 18 à 24 mois en moyenne des bouteilles posées sur lattes, dans la fraîcheur naturelle constante et la lumière feutrée de la carrière de calcaire souterraine (durant cette période s'opère la naissance de l'effervescence).
- Double agrément de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité): sur les vins de base et les vins finis après repos sur lattes.

DÉGUSTATION

Un Crémant vif et affirmé, une bulle crémeuse tout en finesse, un nez fruité et des arômes aux accents briochés, une expérience 100 % Chardonnay.

ACCORDS METS ET VINS

Ce Crémant s'accorde parfaitement avec des fruits de mer (huîtres, ceviche de bar), un poisson cru comme un tartare de saumon, ou encore un fromage de chèvre frais. Il accompagne aussi à merveille des amuse-bouche raffinés comme des gougères au Comté.

Température de service: 10 - 12 °C

Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise