

CRÉMANT DE BOURGOGNE

APPELLATION CRÉMANT DE BOURGOGNE CONTRÔLÉE

Les Reipes - Blanc de Blancs - Extra-Brut

MAISON LOUIS PICAMELOT

Maison familiale installée à Rully, au cœur de la Bourgogne, la Maison Louis Picamelot perpétue depuis près d'un siècle le savoir-faire des grands Crémants de Bourgogne. Fondée en 1926 par Louis Picamelot, pionnier de la bulle bourguignonne, elle allie tradition et innovation pour révéler l'expression la plus pure du terroir bourguignon. Les raisins, issus de coteaux soigneusement sélectionnés, sont vinifiés et élevés dans d'anciennes carrières souterraines creusées dans la roche, offrant des conditions idéales pour la prise de mousse.

COULEUR Effervescent	DEGRÉ 12,0°	FORMAT 75 cL
PRODUCTION ANNUELLE 8 000 bouteilles		SUPERFICIE 1,55 hectare
ÂGE DU VIGNOBLE -		CÉPAGE Chardonnay
TYPE DE VITICULTURE Raisonnée		DOSAGE Extra-Brut
TERROIRS Vignes sur les coteaux du village de Saint-Aubin.		
CAPSULE Métal	TYPE DE BOUCHAGE Liège	

Frais - Élégant - Généreux



BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE

NOTES ET DISTINCTIONS

- Guide Hachette 2022 :
1 étoile

