

Domaine du Bicheron

Crémant de Bourgogne



Zona:	Péronne – Bourgogne Mâconnais
Vitigno:	100% Chardonnay
Allevamento:	a coda del Mâconnais semplice
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	da 24 a 36 mesi
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura di servizio:	7°-10°
Solfiti totali:	80 mg/L

Colore giallo intenso accompagnato da fini bolle che formano un delicato cordone ed una spuma ricca e golosa.

Al naso è delicato con profumi di agrumi e frutti esotici (mango, papaia, ananas) che al palato guadagnano in intensità dopo l'aerazione.



Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, accompagna bene i vostri antipasti di pesce, ma anche un sorbetto di frutta.



- *Concours de Mâcon 2000: Oro*
- *Chardonnay du Monde 2001: Oro*
- *Concours de Mâcon 2001: Bronzo*
- *Chardonnay du Monde 2002: Oro*
- *Concours de Mâcon 2002: Oro*
- *Concours de Mâcon 2003: Argento*
- *Concours de Mâcon 2004: Argento*
- *Concours de Mâcon 2005: Bronzo*
- *Chardonnay du Monde 2005: Bronzo*
- *Concours Vignerons Indépendants 2005: Bronzo*
- *Chardonnay du Monde 2006: Oro*
- *Concours de Mâcon 2006: Bronzo*
- *Challenge Internationa du Vin 2007: Bronzo*
- *Concours de Mâcon 2008: Argento*
- *Concours International des Crémants 2009: Oro*
- *Chardonnay du Monde 2014: Argento*
- *Concours Grands Vins de France 2014: Oro*
- *Challenge International du Vin 2015: Bronzo*

