



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

Les Blaisières

Méthode Traditionnelle - Blanc de Blancs - Vin Mousseux de Qualité



Les Blaisières est un blanc de blancs parcellaire qui tire son nom du plus beau coteau de Bulligny.

Assemblage

50 % Auxerrois / 50 % Chardonnay

90 % de 2014 / 10 % de Chardonnay 2013 en fût

Terroir

L'Auxerrois est situé mi-coteau sur des terres limono-argileuses tandis que le Chardonnay est en haut de coteau sur des terres argilo-calcaires avec des cailloutis.

Vinification

Les fermentations alcooliques et malolactiques se font en cuve. Mise en bouteilles au printemps précédée d'une légère filtration. Le sulfitage est faible pour laisser le vin s'exprimer.

Vieillessement

15 mois minimum

Dosage

10 g/L

Dégustation

Oeil : Couleur jaune pâle, fines bulles

Nez : Arômes de fleurs blanches mêlés à des notes d'agrumes et de fruits jaunes

Bouche : Subtile et délicate balancée par une finale fraîche et aromatique

A servir très frais en toute occasion : apéritifs, vins d'honneur, réceptions...