



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

Béléna

Méthode Traditionnelle - Blanc de Noirs - Vin Mousseux de Qualité

La Cuvée Béléna n'est produite qu'en quantité limitée.

2013 est un millésime à l'ancienne. Printemps froid et été normal. La récolte s'annonça donc tardive : mi octobre. Des pluies successives ont également rendu le millésime difficile. Les meilleurs Pinots Noirs bien mûrs ont été sélectionnés pour le Béléna.

ASSEMBLAGE

100% Pinot-noir

100 % année 2013

TERROIR

Housselmont (seule vigne en dehors de Bulligny).

Parcelle de plus de 40 ans sur des sols argilo-calcaires exposés plein sud.

VINIFICATION

Fermentations alcooliques et malolactiques en barriques.

Mise en bouteilles au printemps sans filtration.

Le sulfitage est léger pour laisser le vin s'exprimer.

VIEILLISSEMENT

48 mois minimum

DOSAGE

4 g/L - Extra Brut

DÉGUSTATION

Oeil : Léger « œil » synonyme de blanc de noirs nature.

Nez : Premier nez subtil dévoilant des notes boisées, vanillées. A l'aération, le pinot-noir libère ses arômes caractéristiques d'évolution sur les épices et la noisette.

Bouche : La bouche est ample et structurée. On retrouve les notes subtiles de boisé, de fruits secs et confits. La bulle est fine et délicate. Le faible dosage accompagne le vin dans sa générosité. Une bulle vineuse.

La Cuvée Béléna 2013 servie entre 8 et 10 °C accompagnera à merveille vos repas raffinés ou encore un beau plateau de fromages. Une bulle pour connaisseurs !

Alc. 13%