



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

2/3 Auxerrois, 1/3 Chardonnay

100 % cuvée 2018

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.

So₂ total : 30 mg/L

VIEILLISSEMENT

9 mois minimum

DOSAGE

- 0 g/L Brut Nature
- 5 g/L Brut

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...

Alc. 12%