



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.

2017 est un tournant pour le style de la cuvée.

Anciennement Blanc de Noirs, le chardonnay vient apporter la finesse à la puissance des gamays.

Millésime marqué par des gelées printanières baissant considérablement les rendements. Printemps et début d'été secs. Passé le 14 juillet, un été plus tempéré et humide. Les faibles rendements ont permis d'atteindre une maturité optimale avant les fortes pluies de mi-septembre.

ASSEMBLAGE

2/3 Gamay 1/3 Chardonnay

100 % année 2017

TERROIR

Blaisières : argilo calcaire (Bajocien) exposé plein Sud

VINIFICATION

Fermentations alcooliques et malolactiques en barriques.

Mise en bouteilles : juillet 2018, sans filtration

VIEILLISSEMENT

18 mois minimum

DOSAGE

0 g/L - Brut Nature

DÉGUSTATION

Oeil : Léger « œil »

Nez : Complexe de vanille, fruits secs et notes d'évolution.

Bouche : La bouche est ample et structurée. On retrouve les notes subtiles de boisé et de pâtisseries. La bulle est fine et délicate. Le 0 dosage permet d'équilibrer la puissance et de révéler la minéralité du terroir.

Servi entre 10 et 12 °C, le Béléna 2017 accompagnera à merveille vos repas raffinés ou encore un beau plateau de fromages. Une bulle pour connaisseurs !

Alc. 13%

