



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.

2018 : des températures clémentes et des pluies régulières favorisèrent une pousse rapide de la vigne. Une floraison optimale et rapide donna une magnifique sortie de grappes. S'ensuivit à partir de mi-juillet une sécheresse liée à une canicule. Quelques pluies salvatrices évitèrent un stress hydrique. Les bons rendements et une vendange début septembre permirent de garder de la fraîcheur pour les bulles.

ASSEMBLAGE

60 % Gamay, 20 % Chardonnay, 20 % Auxerrois

TERROIR

Les Blaisières : argilo-calcaires exposés plein sud

VINIFICATION

Fermentations en barriques

Malolactique faite sauf pour le Chardonnay

Mise en bouteilles : en juin 2019, sans filtration.

SO2 total : 40 mg/L

DOSAGE

Brut Nature - 0 g/L

DÉGUSTATION

Le nez est un mélange subtil de fruits rouges venant du Gamay et de fruits jaunes, de notes florales et d'une touche de pâtisserie venant des raisins blancs. Un boisé vanillé enrobe l'ensemble du nez

Bulle délicate avec une harmonie des saveurs.

Le 0 dosage confère une belle fraîcheur et laisse la maturité du raisin et le terroir s'exprimer.

Ce Béléna 2018 servi entre 10 et 12 °C accompagnera à merveille vos réceptions, vos repas raffinés ou un beau plateau de fromages. Une bulle pour connaisseurs !

Alc. 13%

