



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

100 % cuvée 2020

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 sans filtration.

So₂ total : 30 mg/L

VIEILLISSEMENT

9 mois minimum

DOSAGE

- Brut : 8 g/L
- Extra-Brut : 4 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...

Alc. 12,5 %