



TERROIRS DE BOURGOGNE

A.O.C.

## CRÉMANT DE BOURGOGNE

### APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Appellation Régionale** de Bourgogne.

L'appellation CRÉMANT DE BOURGOGNE est réservée aux vins effervescents élaborés à partir de vins tranquilles (dits vins de base) préparés selon la méthode traditionnelle.

**Communes de production :**

Département de l'Yonne : **54 communes** ; Département de la Côte-d'Or : **91 communes** ;

Département de Saône-et-Loire : **154 communes**

### CARACTÈRES DES VINS

Il est un vin plein de jeunesse, d'audace. Tout concourt à souligner sa fraîcheur, sa vivacité. Avec le temps, il acquiert la sagesse d'un grand vin ! Le Crémant de Bourgogne conserve un caractère vif et tranché. Demi-sec ou sec, cette vivacité se transforme en douceur et fait place à une nouvelle saveur : la sucrosité.

Le **blanc** s'habille habituellement d'une couleur or blanc. La bulle est fine et forme un délicat collier de perles. Les arômes d'agrumes, floraux ou minéraux accompagnent fraîcheur et élégance en bouche avec une acidité qui permet l'équilibre entre la puissance aromatique et la légèreté recherchée.

Le **blanc de blancs**, se parfume de fleurs blanches, d'agrumes ou de pomme verte. Avec le temps, les arômes évolueront sur des notes de fruits à noyau comme l'abricot, la pêche et le pain grillé.

Le **blanc de noirs** exhale des arômes de petits fruits, cerise, cassis ou framboise. C'est un vin puissant en bouche, long et persistant. Le temps lui apporte charme et chaleur aux arômes de fruits secs parfois miellés, d'épices et de muscade.

Le **rosé**, élaboré à partir du pinot noir, avec ou sans gamay, se pare d'une robe d'or rosé. C'est un vin délicat aux subtils arômes de fruits rouges.

### CONSEILS DU SOMMELIER

Si les Crémants de Bourgogne sont parfaits à l'apéritif, ils accompagnent à la perfection un repas. Les **Crémants blancs**, s'accordent sur des entrées comme un confit de volaille aux poires et fruits secs. Les **Crémants blanc de blancs** accompagnent des noix de Saint-Jacques ou poissons de rivière. Les **Crémants de Bourgogne blanc de noirs** font un beau mariage avec une queue de bœuf braisée et des escargots en coque de pomme de terre. Il accompagne idéalement une volaille fermière, par exemple une poularde de Bresse. Le **Crémant de Bourgogne rosé** est un vin de dessert judicieux aux arômes puissants de fleurs qui s'allient parfaitement aux glaces et apportent la fraîcheur sur une fin de repas. Il s'accorde parfaitement aux petits fours et ses arômes fruités trouvent l'association parfaite sur un sorbet aux fruits rouges.

**Températures de service :** entre 4 et 8 °C à l'apéritif et en dessert,  
6 à 9 °C à table.

