

Crémant de Bordeaux Jean Baptiste Audy

Crémant de Bordeaux

Grâce à la muscadelle, le vin est très parfumé avec des arômes complexes d'agrumes, fruits, acacia et fleurs blanches nuances de notes brioches.

Les bulles sont fines avec une mousse persistante et la finale est longue.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Ce crémant est produit selon la méthode traditionnelle ou champenoise par le plus grand producteur de crémants de Bordeaux situé au cœur de l'Entre Deux Mers, près de Langoiran sur les berges de la Garonne dans des caves souterraines creusées dans la roche calcaire. La production de crémants à Bordeaux remonte au 19^{ème} siècle mais l'appellation n'est née officiellement qu'en 1990.

NATURE DU SOL : Argilo calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 70% Sémillon, 30% Muscadelle

TRAVAIL DE LA VIGNE ET VENDANGES : Vendanges manuelles en clayettes tôt pour garantir une bonne acidité des moûts. Second tri au chai

VINIFICATION : Vinification traditionnelle des blancs secs avec stabulation à froid, débourageage. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées à 18°-20°. Seconde fermentation en bouteille l'année suivant les vendanges par ajout d'une liqueur de tirage (levures, vin, sucre) pour la prise de mousse (12g/l). Les bouteilles sont mises à l'abri dans les caves souterraines pendant 9 mois à 13°C. Remuage manuel des bouteilles pendant 4 à 6 semaines. Dégorgement pour expulser le dépôt. Ajout de liqueur pour régler le niveau de sucre – Niveau de sucre à 8 g pour le brut.

ELEVAGE : Pendant quelques mois après la mise en bouteille.

