DOMAINE
DENIS FOUQUERAND ET FILS
La Rochepot

Crémant de Bourgogne brut

SITUATION	Sur 4 départements de la bourgogne.
PARCELLES	Sol argilo calcaire, rangs sont plantés à 2.5 m, les pieds à 1m
CEPAGE	100 % pinot noir
CULTURE	Guyot double, entretien des sols en culture biologique
VINIFICATION	Méthode traditionnelle, identique à la fabrication du champagne, vendanges manuelles en caisses percées. La commercialisation d'un crémant peut se faire qu'à partir de la 2 années où il se prépare tranquillement sur lattes à être consommé.
CARACTERE	Un vin effervescent plus structuré et plus vineux ce qui fait de lui un crémant de caractère
CONSERVATION	Il est préférable de la boire rapidement, mais il peut se conserver 2à 3 ans voire plus pour les amateurs
ACCORDS	Généralement offert à l'apéritif, il est aussi apprécié de l'entrée au

Domaine Denis Fouquerand & Fils - 10 Rue de l'Orme - 21340 La Rochepot
Téléphone : 03 80 21 88 62 / 06 61 29 06 47 - Email: info@domaine-denisfouquerand.com
WWW.DOMAINE-DENISFOUQUERAND.COM