

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIRS JOSEPH CARTRON A.O.C.



Depuis 1975, l'utilisation du terme Crémant est réglementée et réservée aux vins effervescents préparés selon la méthode traditionnelle champenoise. Le Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Joseph Cartron A.O.C répond à des critères de fabrication très exigeants. Très harmonieux avec les crèmes de fruits, il est élaboré en Bourgogne à partir de cépage Pinot Noir et d'une plus petite proportion de cépage Gamay : le premier apporte vigueur et structure au vin tandis que le second restitue toutes les notes fruitées du raisin. Dégusté seul, il révélera sa personnalité très aromatique et bien équilibrée.

LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Les raisins sont doucement pressés entiers. Le jus du début de pressurage dit cuvée, plus sucré, est séparé des jus de fin de pressurage appelés tailles. La vinification débute par la fermentation alcoolique qui permet de transformer le jus en vin. Vient ensuite la fermentation malo-lactique qui enlève l'acidité indésirable du vin. Le Crémant est un vin d'assemblage. Les vins de base sont tous dégustés et uniquement assemblés au palais : la cuvée et une petite quantité de tailles apportent une belle typicité et forment l'heureux mariage. La singularité de chaque jus apporte une richesse de goût exceptionnelle et permet d'obtenir le parfait assemblage du Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Joseph Cartron. Puis le vin est mis en bouteille. Intervient ensuite l'ultime fermentation, cruciale, car elle déterminera la qualité et la finesse des bulles. A l'issue des neuf mois de maturation imposés par l'A.O.C., viennent les phases de remuage et de dégorgement qui éliminent les dépôts pour donner limpidité et brillance au vin.

LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : la robe est jaune pâle. Belle montée en cheminée de bulles fines. Cordon crémeux et belle persistance des bulles.

Au nez : frais avec une sensation de fleurs blanches et de pomme verte. Notes aux arômes vanillés.

En bouche : l'attaque est fraîche. Belle couverture des bulles sur la langue. Crémant bien équilibré. La densité du pinot noir donne la structure et la longévité de 2 à 3 ans du produit. Le dosage se montre équilibré et la texture est pleine, nette et fine en fin de bouche. Persistance de 8 à 10 caudalies.

A servir à une température de 6°C (celle du réfrigérateur).

Harmonie exceptionnelle avec les crèmes de fruits Joseph Cartron : 1/5 de crème de fruit + 4/5 de Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Joseph Cartron.

Degré : 12%

Contenance : 75 cl.

A conserver couché, à l'abri de la lumière, en cave ou dans un endroit frais.

