

CAVES ÉMILE CHEYSSON

EURO ALI CAPITAL DE 38250 EUROS - RCS VILLEFRANCHE B 379 136 484 - SIRET 379 136 484 00019 - ACCISES FR 000537 E0015 - TVA FR 74 379 136 484 - APE 4634Z

FICHE TECHNIQUE

CREMANT DE BOURGOGNE

Cuvée Prestige

Bourgogne de noble souche, le **CREMANT BLANC Cuvée Prestige** est issu du cépage Chardonnay. Pour respecter les méthodes d'élaboration dictées par l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée, le raisin est cueilli manuellement et est transporté avec un soin extrême. Pour obtenir le vin de base, le raisin est ensuite pressé dans la plus pure tradition des vins effervescents, lentement, délicatement et en plusieurs fois. Après quoi les meilleurs jus sont assemblés pour une première fermentation,

Après sélection des vins de base, suit un vieillissement en cave de plus de 9 mois. Les bouteilles sont alors posées sur des pupitres en chêne pour l'opération de remuage qui donne au vin après dégorgement son brillant et sa finesse,

Enfin, on ajoute la liqueur d'expédition, qui, par sa concentration, donne le caractère **BRUT** à ce vin. La tête couronnée de bulles d'or, ces bouteilles de prestige pétillent de tout leur art pour qui sait les comprendre, Cette cuvée a été sélectionnée et élaborée spécialement pour votre plaisir, il s'agit d'un vin franc, équilibré et plein de finesse, capable de supporter l'épreuve de la table.

Le **CREMANT DE BOURGOGNE Cuvée Prestige** se sert très frais (6 à 8 degrés) en flûte ou dans un verre à pied et vous lui ferez honneur, ainsi qu'à vos convives, en toutes occasions, pour un cocktail comme pour une fête de famille. Parce qu'il se sent bien à table ce peut être le couronnement du dessert comme le vin unique de tout un repas.

CREMANT DE BOURGOGNE : sa noblesse fait qu'il est bien accueilli en toutes occasions de la plus grande à la plus petite.

Clos les Farges

BEAUJOLAIS - MÂCONNAIS

69115 CHIROUBLES - FRANCE

TÉL. 04 74 04 22 02

FAX 04 74 69 14 16

domainecheysson@orange.fr