

# Crémant de Bourgogne Brut

François Labet



AOC Crémant de Bourgogne, França



100% Pinot Noir



12°GL | Açúcar Res: 13,4 g/l | Acidez: 5,34 g/l



12 meses sur lie



Coloração dourada delicada e brilhante. Boa complexidade, com frutado fresco (maçã, pêra e cítricos) e notas tostadas da autólise. Elegante, fresco, com ótima mousse e persistência.



4 anos



Peixes grelhados em geral; canapés de salmão; ostras; sushi e sashimi; perfeito como aperitivo.



Servir a 8°C

## Outras informações

**Produtor:** François Labet é oriundo de uma família enraizada na Borgonha desde o século XV. Profundamente envolvido na produção de vinhos, François dedica-se aos vinhedos do Domaine familiar, está à frente do lendário Château de La Tour e também tem uma linha de vinhos de negociante, além de ser o presidente do sindicato dos Grand Crus da região e conselheiro de comércio exterior da França. Seus vinhos possuem estilo elegante, muito puro, cheio de energia e finesse cativante.

**Clima:** Clima continental, verões calorosos e invernos frios, e significativa variação de temperatura diurna/noturna.

**Solo:** Solos de margas calcárias, sobre subsolo de pedra calcária do Jurássico, com boa drenagem e baixa fertilidade.

**Viticultura:** Uvas de diferentes parcelas na região.

**Vinificação:** Colheita manual, prensagem direta. Fermentação em inox, seguida de malolática. Adição do licor de tiragem, tomada da espuma em garrafas, com envelhecimento "sur lie" de 12 meses (método tradicional). Rémuage em gyropalettes, dégorgement, colocação da rolha e "muselet".