

Technische Fiche - Cremant de Bourgogne - Pascal Rollet

Algemeen

- Druif: Chardonnay
- Streek: Cremant de Bourgogne (Bourgogne, Frankrijk)

Productieproces

- Vinificatiemethode: Traditionele methode (klassieke schuimwijn, tweede gisting op fles)
- Dosage: Brut (relatief droog)

Technische gegevens

- Alcoholpercentage: $\pm 12,513\%$ vol.
- Inhoud fles: 75 cl
- Zoetheid: Droog (Brut)

Wijngaard & oogst

- Domein: Domaine de la Chapelle, traditions sinds 1981 door Pascal & Catherine Rollet
- Vineuze leeftijd: Gemiddelde leeftijd >50 jaar (oude stokken op kalkrijke coteaux)
- Oogst: Handgeplukt, biologisch/ecologisch onderhouden wijngaard