

LIBRE, FIER ET INSOUMIS

SAINCHARGNY

Crémant de Bourgogne



ORÉE

BRUT - BIOLOGIQUE

Orée est le symbole de l'engagement de Sainchargny pour une viticulture plus durable. Cette cuvée issue d'un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Gamay, est certifiée 100 % Agriculture Biologique. ORÉE offre une expérience en bouche équilibrée et fraîche, toute en minéralité.

COMPOSITION - VINIFICATION

Méthode traditionnelle

92% Chardonnay

8% Pinot noir

Fermentation malo-lactique

Elevage 12 mois sur lattes avant dégorgement.

Dosage: 10 g/l

Sols argilo-calcaire. Orientation quasi-générale sud/sud-est. Vignobles de plateaux et coteaux.

Moyenne d'âge du vignoble: 30/35 ans

DÉGUSTATION

Orée révèle une robe jaune pâle, limpide et brillante aux bulles fines et vives. Le nez délivre des arômes gourmands de poires fraîches et de fleurs blanches. En bouche, l'expérience est à la fois fraîche et généreuse. Chaque gorgée dévoile une harmonie unique, tandis que la finale, tendue et minérale, laisse une empreinte délicate et rafraichissante.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Noix de Saint-Jacques snackées au chorizo

Risotto de pleurotes au piment d'Espelette

Verrines de saumon et chèvre frais

Mille-feuilles de poires et pain d'épices

FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S)

Bouteille (75 cl) - Carton de 6 debout

