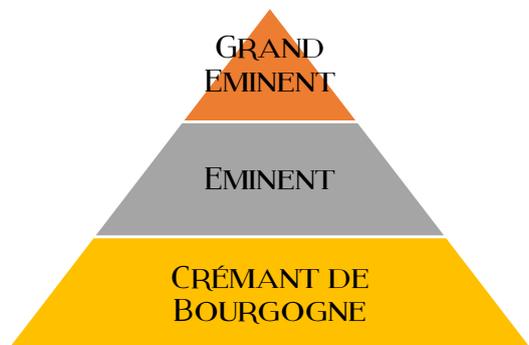




Château de Sassangy

CRÉMANT DE BOURGOGNE



Grand Eminent :

- 2014 Blanc de noir 250 bouteilles
- 2013 Blanc de noir 700 bouteilles

Crémant de Bourgogne :

- 2016 Blanc de noir: 20 000 bouteilles
- 2016 Rosé : 7 000 bouteilles

VIGNES

TERROIR

Les vignes s'étendent sur des sols argilo-calcaire.

A LA VIGNE

Un travail des sols réfléchit en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la viticulture biologique. Vendanges coupées à la main.

ENCEPAGEMENT

Nos Eminent sont issue du Pinot Noir. Notre Cuvée Traditionnelle est issue des 4 cépages emblématiques de la Bourgogne : Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Gamay.

VINIFICATION & ELEVAGE

Tous nos Crémant sont vendangés à la main, les grappes sont amenées entières au pressoir. Les Grand Eminent sont exclusivement Brut et élaborés à partir des premiers jus de presse. Ils bénéficient d'un vieillissement sur lattes de plus de 36 mois. Lors de la vinification nous maîtrisons les températures pour une fermentation lente. La descente des vins se fait par gravité.

DEGUSTATION & SERVICE

La lente montée des bulles dans le verre invite à découvrir la palette d'arômes de fleurs printanières, de miel, d'épices et de pain grillé. La bouche vineuse s'agrément de notes pâtissières sur fond d'agrumes.

Depuis 1979 la famille Musso a planté et développé les **45 ha de vignes** du Domaine en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la **viticulture biologique** ; les parcelles, réparties sur la côte de Beaune, côte Chalonnaise et côte du Couchois. Passionnés et perfectionnistes, ils ont construit leur réputation autour de vins rouges et blancs de qualité. Ils se sont également spécialisés dans le Crémant de Bourgogne Bio. Cette démarche qualitative est attestée par de nombreuses récompenses.

Surface totale du domaine : 45 ha - Label Durable ou Environnemental : AB Agriculture Biologique (ECOCERT FRBIO01)



