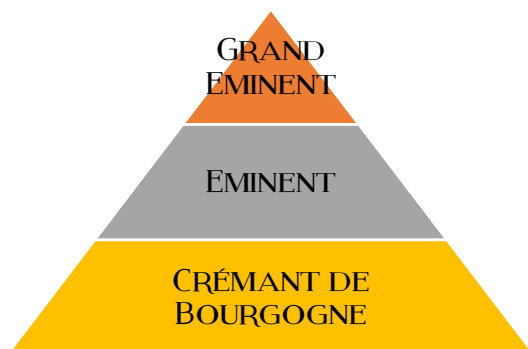




Château de Sassangy

CRÉMANT DE BOURGOGNE



Crémant de Bourgogne :

- 2016 Blanc de noir : 20 000 bouteilles
- 2017 Blanc de noir : 20 000 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 pâtisseries 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)





Particularités :

- **Capsule récollant**
- Mise en bouteilles au **Château**
- Vin issu de raisins de culture **Biologique** depuis 1979 (certification Ecocert)

Récompenses :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Or, Argent, Bronze**
- **Coup de Cœur et Grappe d'Argent** du Guide Hachette Concours National Crémants **Or**

Les Appellations :

- Vins Blancs

Bourgogne **Aligoté** 12 000 bt

Bourgogne **Chardonnay**
Sous la Roche 13 000 bt

Crémant de Bourgogne 200 000 bt

- Vins Rouges

Bourgogne **Pinot Noir** 16 000 bt

Bourgogne Côte Chalonnaise
Clos du Prieuré 30 000 bt

Bourgogne **Htes Côtes de Beaune**
8 000 bt

Santenay 3 000 bt

Mercurey 18 000 bt

Terroir :

- Coteaux argilo-calcaire
- Exposition soleil levant

Main Features :

- Estate bottled at the **Castle**
- **Organic** wine since 1979 (certification Ecocert)

Awards :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Gold, Silver, Bronze**
- "**Coup de Cœur**" and "**Grappe d'Argent**" in Guide Hachette

Appellations :

- White wines

Bourgogne **Aligoté** 12 000 bt

Bourgogne **Chardonnay**
Sous la Roche 13 000 bt

Crémant de Bourgogne 200 000 bt

- Red Wines

Bourgogne **Pinot Noir** 16 000 bt

Bourgogne Côte Chalonnaise
Clos du Prieuré 30 000 bt

Bourgogne **Hautes Côtes de Beaune**
8 000 bt

Santenay 3 000 bt

Mercurey 18 000 bt

Location :

- Clayed and chalky soils
- Slopes face east