



DOMAINE
GRACHET-DUCHEMIN

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CRÉMANT DE BOURGOGNE
BRUT BLANC

Mademoiselle Joséphine

COMMUNE : Chassagne-Montrachet

CÉPAGE : Assemblage de 40% Chardonnay,
40% Pinot Noir et 20% Aligoté

PRODUCTION MISE EN BOUTEILLE : 600 cols

RÉCOLTE : Manuelle en caisses percées

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Pressoir pneumatique avec montée en pression par palier progressif.
Débourbage des moûts pendant 24h, fermentation alcoolique en cuves
inox thermorégulées à 18°C, prise de mousse en bouteille (méthode
traditionnelle) et élevage en bouteille de 12 à 16 mois en cave
climatisée à 15°C.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Robe or pâle brillante, bulle fine et satinée. Nez fruité et floral.
Bouche légère et ronde à la fois, vineuse et subtile.

POTENTIEL DE GARDE :

À déguster sur sa jeunesse.

SUGGESTIONS D'ACCORD METS-VINS :

Apéritif par excellence, coquillages et crustacés, cuisine de la mer.



DANS LA CONFIDENCE
DES MARANGES

7, Grande Rue - 71150 Sampigny-les-Maranges, France

+33 (0)659 469 297 | +33 (0)699 190 465

DOMAINEGRACHETDUCHEMIN@GMAIL.COM

