



Crémants mit viel Attitude!

Mitten im ruhigen Savigny-lès-Beaune tüftelt eine Familie seit 1907 am perfekten Crémant de Bourgogne. Heute führt der herzliche Grégory das Haus in 5. Generation – mit tiefem Respekt für Geschichte, Terroir und Team. Die Trauben stammen aus eigenen Weinbergen. Vom Grundwein bis zur Flaschengärung, vom Rütteln bis zum Degorgieren – alles geschieht in sorgfältiger Handarbeit. Selbst die Basis-Cuvées reifen 36 Monate auf der Hefe. Im Vergleich zu Stillweinen der Côte sind diese Crémants angenehm bodenständig im Preis. Die Cuvée Origine Brut – ein feiner Mix aus Pinot, Chardonnay und Aligoté – ist ein echter Allrounder, ideal für den Apéro. Der Rosé Monochrome glänzt mit zarter Beerenfrucht, eleganter Struktur und verblüffender Länge.

Terroir



Savigny-Lès-Beaune, FR

An der berühmten Côte d'Or im Burgund, in kühleren, höher gelegenen Weinbergen um das Dorf Savigny-Lès-Beaune. Jura - Kalk und Lehm. Gemässigt-kontinentales Klima mit maritimen Einflüssen.

Sorten



Pinot Noir
Chardonnay
Aligoté

Facts & Figures



- * Gründung 1907.
- * Von Beginn auf Crémant spezialisiert.
- * Heute in 5. Generation durch Grégory Georger geführt.
- * Lutte Raisonnée.
- * In und um Savignes-lès-Beaune, mitten im Burgund.
- * Erzeugerabfüllung. Eigene Reben, eigene Weinbereitung und Vermarktung.
- * Handgerüttelt (15000 Flaschen)!
- * Manuell degorgiert.



Auszug aus dem Portfolio



Origine

Ein Blend aus sieben Parzellen, deren Trauben in perfekter Reife gelesen werden - ein strahlender, eleganter und ausgewogener Wein, nach langer Zeit auf der Hefe degorgiert, hat er eine sehr feine Perlage, die sich auch gut in der offenen Flasche hält.

Monochrome

Ein Rosé aus 100 % Pinot Noir vinifiziert. Mit seiner hellen, zarten Farbe verführt er auf den ersten Blick. Die kurze Maischestandzeit bringt sowohl die reine Frucht zum Ausdruck als auch die unverkennbare Handschrift des Hauses. Eine feine Verbindung aus Struktur, Länge und Lebendigkeit.

