

DOMAINES PIRON

Une histoire en Beaujolais

NOTRE CREDO :

*Un cépage unique, une grande diversité de terroir,
des sols parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,
une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,
des raisins sains et bien mûrs, vendangés à la main,
des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,
des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.*

CREMANT DE BOURGOGNE



L'APPELLATION CRÉMANT DE BOURGOGNE - Généralités

Ce vin provient de vignes de chardonnay situées dans le sud de la Bourgogne, dans le village de Corcelles. Le sol offre un mélange d'argile et de dépôts calcaires. Les vignes sont orientées vers le Nord – Nord Ouest, ce qui permet une maturation lente et la conservation de l'acidité.

NOS VIGNES

Age moyen des vignes : vignes jeunes de moins de 20 ans.

Cépage : 100% Chardonnay

Agriculture raisonnée

Surface en production :

Alcool : 12 %/vol.

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés avec précaution à la main, transportés en cagettes, et pressés de suite. Les jus sont strictement sélectionnés avant qu'une fermentation à température contrôlée commence.

Il est élaboré selon la méthode traditionnelle champenoise pendant 12 mois.

Le Crémant Piron est très faiblement dosé à l'embouteillage. On peut le considérer comme un « brut de brut »

DEGUSTATION, ACCORDS METS ET VINS

Grâce au terroir et à la méthode de vinification, on retrouve dans ce crémant des arômes de citron, de la fraîcheur et une belle rondeur. Une fin de bouche longue et agréable accompagne de fines bulles. Belle couleur de paille dorée, assez claire.

Idéal lors de célébrations, le crémant pourra s'apprécier en apéritif, entre amis ou en famille, quelque soit l'occasion.

CONSERVATION

Pour profiter de sa fraîcheur, il est préférable de déguster ce crémant dans les 2 ans après dégorgeage.

LE MILLESIME

LA PRESSE

Guide des Meilleurs Vins de France 2013 par la Revue du Vin Français

Les vins de ce producteur perfectionniste méritent largement l'intérêt des amateurs en quête de beaujolais solides et amples.

Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2013

Dominique Piron fait partie de ces infatigables ambassadeurs du Beaujolais qui parcourent le monde pour y faire déguster les différents terroirs qu'il vinifie dans le plus grand respect de la tradition et de l'origine.