

Olivier Morin

Tentation

Appellation d'Origine Contrôlée
Crémant de Bourgogne



Blanc



Prêt à boire



50% Chardonnay
50% Pinot Noir



8 grammes/litre



Semi-continental



Marnes argilo-calcaires
du portlandien

Olivier Morin

Vinification élevage

Vendanges manuelles en caisses » à claire-voie » de 45 kg afin de préserver l'intégrité des raisins et la qualité des baies. Les raisins sont pressés grappes entières dans un presseur pneumatique et seule la meilleure partie des jus est utilisée. Jus de base donné par 150 kg de raisins pour 100 litres de jus, 75 % de tête de cuvée et 25 % de taille. Fermentations alcooliques et malolactique. Après le subtil exercice des assemblages, les vins sont préparés aux tirages qui débutent après le 1er janvier. Patient élevage de 18 à 24 mois en moyenne des bouteilles posées sur lattes, dans la fraîcheur constante de la cave calcaire. La prise de mousse se réalise au cours de cette période, c'est le contact avec les lies qui donne au vin sa personnalité. Double agrément de l'INAO (institut National de l'Origine et de la Qualité) : sur les vins de base et les vins finis après le repos sur lattes.

Dégustation

Une robe d'un or pâle et brillant avec des fines et délicates bulles, le nez libère discrètement des arômes de fruits à noyau. Sa vivacité complexe, suivie d'une finale longue, révèle tout le potentiel de cette cuvée. A la fois Brute et ciselée, la cuvée Tentation vous emporte dans une fraîcheur intensément minérale.