



#### IDENTIFICATION

Nom du vin : «LUNE»  
Appellation : AOP Crémant de Bourgogne  
Couleur : Blanc  
Cépage : 100 % Chardonnay  
Millésime : 2018

#### VIGNOBLE

Lieu dit : La Roche en Haut  
Surface : 0.43 Ha  
Densité de plantation : 8500 pieds/ha  
Rendements : 20 hl/ha  
Age moyen des vignes : 30 ans  
Sols : Argilo-calcaire

#### VINIFICATION

Maîtrise des température : oui  
Durée de fermentation : 30 jours  
Elevage sur lies : oui durant 18 mois en fût de chêne  
Collage : non  
Filtration : oui  
Passage au froid : non

#### EMBOUTEILLAGE

Durée de l'élevage : 14 mois sur latte  
Brut nature non dosé

#### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation malo-lactique : oui  
Bactéries : non

#### DEGUSTATION

Température de service : 10°C

Caractéristiques : La bulle d'or est fine et régulière ; c'est un vin fruité qui vous charmera par sa souplesse et son élégance. A l'apéritif ou au dessert.

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

[www.domaine-chasselay.com](http://www.domaine-chasselay.com)

