François Mikulski
Meursault

Senza una tradizione familiare alle spalle, ha costruito un domaine libero da vincoli, esprimendo una visione personale, indipendente e contemporanea, capace di rinnovare l'identità di Meursault.




# Crémant de Bourgogne Brut

*Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot nero*

Questo vino è prodotto con viti impiantate su terrazzamenti. Il terreno è caratterizzato da suoli rocciosi di colore rosso.
La vendemmia è manuale e la vinificazione segue il Metodo Classico. Le uve vengono pressate e il mosto è sottoposto a una decantazione statica di circa 24 ore, prima della fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox. Il vino viene quindi imbottigliato con l'aggiunta di zuccheri e lieviti per avviare la seconda fermentazione in bottiglia.
Il vino affina sui lieviti per almeno 18 mesi, a una temperatura compresa tra 12 e 15 °C. Il remuage viene effettuato con gyropalette, seguito dal dégorgement per eliminare i depositi. Infine, viene aggiunta la liqueur d'expédition in funzione del dosaggio desiderato, prima della tappatura definitiva.

**Tipologia** Bianco Metodo classico

**Zona di produzione** Francia Borgogna

**Denominazione d'origine** AOC Crémant de Bourgogne

**Vitigno** Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot nero

**Affinamento** 18 mesi sui lieviti

**Dosaggio** Brut