Découvrez ...

L'Histoire ...

Tout commence d'une très très vieille vigne d'Aligoté. Elle aurait été plantée en 1936 dans la combe d'Auxey ...

Nous la travaillons, comme nos autres vignes, depuis 2009 sans herbicides et y avons retrouvé une étonnante biodiversité.

En 2014, nous décidons de l'associer à une parcelle de Pinot Noir & de Chardonnay, située sur Meursault, pour créer notre Crémant de Bourgogne.

La Récolte ...

Lorsque nous avons atteint une maturité optimale, les fruits sont récoltés à la main par les plus exigeants de nos vendangeurs ...

Nous vinifions notre vin de base dans notre cuverie d'Auxey avec le même sens du détail que pour nos vins tranquilles.

Puis nous réalisons un assemblage harmonieux des trois cépages. La dégustation nous a guidé vers 60 % d'Aligoté, 25 % de Pinot noir & 15 % de Chardonnay.

La Méthode ...

Nous avons opté pour une élaboration selon la méthode traditionnelle : notre vin de base est mis en bouteilles en y ajoutant une liqueur de tirage qui va déclencher une seconde fermentation .
Après la prise de mousse, le vin va rester « sur lattes » pendant 12 mois minimum.

Une dernière dégustation est nécessaire pour décider du dosage : une teneur en sucre de 2,2 g/L permet de préserver l'équilibre naturel et la fraîcheur de notre vin.

Nous avons donc créé un EXTRA-BRUT.

Désaltérantes, simplement associées à des crudités, tapas ou **gougères** -dont nous vous fournirons volontiers la recette-

Les Bulles par Domaine des ★★★ TERRES DE VELLE apporterons du **PEPS** à vos apéritifs entre amis ...

Evitez tout de même de les associer à une crème de cassis, vous perdriez l'expression de ces beaux Terroirs et la complexité apportée par nos vieilles vignes ...

Leur fraîcheur prolongera un repas de famille jusqu'au **dessert**, fruité de préférence ... Associez-les à une **pêche de vigne** pochée ou encore à une soupe de **fruits rouges** : un délice !

Faites vous Plaisir ...

Suivez l'actualité du Domaine sur les réseaux sociaux :

@TerresdeVelle

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :

Sophie LARONZE
au 06 18 37 84 71
&
Fabrice LARONZE
au 06 10 62 88 60

Visite du Domaine & dégustation sur RDV

Domaine des TERRES de VELLE
Chemin Sous la Velle - 21190 AUXEY-DURESSES
Tel : +33(0)380 228 031- Mail : info@terresdevelle.fr