



LOUIS BOUILLOT

Imagineur et producteur de Crémant de Bourgogne depuis 1877
Nuits-Saint-Georges, France

Les Classiques *Perle de Molesme*



Crémant de Bourgogne, Terroirs Sélectionnés | **Minéralité et élévation**

La Perle de Molesme est sobre et puissante, à l'image de l'ordre cistercien dont elle porte la marque. Elle doit son nom au moine bénédictin Robert de Molesme, qui quitta l'abbaye de Molesme en 1098, pour fonder un nouvel ordre monastique à Cîteaux. Ce terroir septentrional offre un vin au style puissant et minéral et une personnalité à part car née en grande partie de Pinot Noir et Chardonnay issus de notre vignoble situé dans le village emblématique de Molesme, dans le Châtillonnais, à la limite entre la Côte d'Or et l'Aube.

Les raisins proviennent notamment du vignoble de Louis Bouillot à Molesme dans le Châtillonnais, à la limite entre la Côte d'Or et l'Aube, au nord de la Bourgogne. Les vignes de Pinot Noir et Chardonnay situées en coteau bénéficient d'une exposition sud-est idéale. Les sols, le climat, la viticulture, tout contribue à la création de vins vifs et fruités, secret de l'excellence. Le doux pressurage, le fractionnement des jus, le débourageage par le froid et la fermentation à basse température préservent la personnalité de la Perle de Molesme, renforcés par son vieillissement pendant 12 mois.



Sa robe est brillante, d'un or jaune limpide aux reflets verts. Son nez de miel accompagné de fleurs blanches s'ouvre sur des notes de groseille. En bouche, l'attaque est vive et fraîche. Ce Crémant de Bourgogne gourmand est soutenu par une touche citronnée. La finale est longue et se termine sur une belle pointe de vivacité, signe d'un vin de garde.

Mariages authentiques : idéale pour accompagner des plats de terroir, tels qu'un rôti de porc au chou, la potée, une volaille à l'Epouisses...

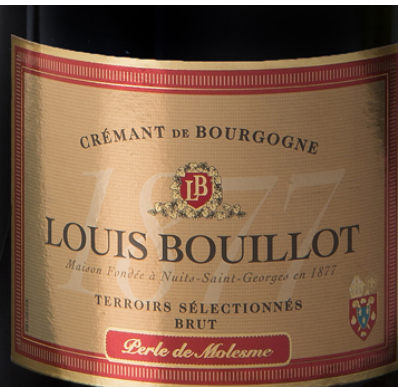
AOC Crémant de Bourgogne | **Produit de France**

Cépages : Pinot noir, Chardonnay.

Degré : 12 % vol. **Dosage** : 10-12 g/l.

Temps de vieillissement : 12 mois

A déguster frais, entre 6 et 8° C.





CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS 2019 - Médaille d'or

CONCOURS NATIONAL DES CREMANTS 2018 - Médaille d'argent

GUIDE BETTANE & DESSEAUME 2015 - 15 / 20



5 quai Dumorey 21700 Nuits-Saint-Georges



+33 (0) 3 80 62 61 44



Presse : presse@louis-bouillot.com

Service Client : info@louis-bouillot.com

