

AOC CRÉMANT DE BORDEAUX

« Cette AOC Crémant de Bordeaux en méthode traditionnelle s'appuie sur le savoir-faire français d'élaboration des Crémants. Nous proposons un vin raffiné qui apporte longueur et complexité au-delà de la finesse des bulles. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 9g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

AOC depuis 1990, le Crémant de Bordeaux est un vin de **méthode traditionnelle**, élaboré selon les règles très strictes communes à toutes les appellations de Crémant. Pour cette cuvée, Maison Castel collabore avec un **réseau de partenaires historiques**, chez lesquels ont été sélectionnées des parcelles adaptées à sa production. Ce Crémant de Bordeaux est un assemblage de **Sémillon et de Cabernet Franc** :

- **Sémillon** : finesse, pureté et longueur en bouche
- **Cabernet Franc** : fraîcheur et structure



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Les œnologues Maison Castel suivent les maturités des raisins ; enjeu stratégique pour le profil du Crémant. Les raisins sont **récoltés à la main** puis transportés en cagette ajourée. Le vin de base est vinifié selon un cahier des charges spécifique : pressurage adapté, levure sélectionnée et fermentation alcoolique à température maîtrisée. L'élaboration et l'**élevage de 18 mois sur lattes** dans le chai Maison Castel permettent aux lies fines de développer la richesse aromatique et de complexifier la structure. Le choix d'un dosage faible en sucre garantit la **fraîcheur et la finesse de ce vin**.



Robe **brillante, jaune pâle** avec **de fines bulles** formant un cordon élégant



Apéritifs, volailles et viandes blanches.
Sa recette phare ? Bouchée de foie gras au pain d'épices



Élégant, complexe aux **arômes d'agrumes**



À servir entre **6 et 8°C**



Belle attaque et bulle fine pour un **vin frais et équilibré**



À conserver en cave jusqu'à **2 ans**