

# Crémant de Thieuley

## AOC Crémant de Bordeaux Brut Blanc



### ASSEMBLAGE :

50 % SEMILLON - 50 % CABERNET FRANC

### RECOLTE et VINIFICATION :

Récolte manuelle en cagettes. Pressurage soigné et spécifique au crémant afin d'éviter la trituration et l'oxydation.

### VIEILLISSEMENT :

18 mois minimum en cave souterraine de 12°C

Remuage manuel sur pupitres.

**DOSAGE AU DEGORGEMENT :** 1cl soit 6 gr/L.

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

La couleur est jaune pâle. Mousse drue, intense. Les arômes sont fins, fruités (pêche, groseille), avec en second nez des notes florales (aubépine). Bon équilibre entre fraîcheur aromatique et finesse.

### VARIETIES:

50 % SEMILLON - 50 % CABERNET FRANC

### HARVEST and VINIFICATION:

Picked by hands. Gentle pressing in order to avoid oxydation.

### AGEING :

18 months minimum at 12°C in underground cellars.

The «remuage» (turning bottles) is manual.

**DOSAGE :** 1cl ( 6 gr/L).

### TASTING COMMENT :

Yellow bright color. Fine flavours, fruity (peach and gooseberry). The second nose is more flowery. Very well balanced between aromatical freshness and finess.

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

T. 0033(O)5 56 23 00 01 - [contact@thieuley.com](mailto:contact@thieuley.com) - [www.thieuley.com](http://www.thieuley.com)