



DOMAINE
BOUHÉLIER
Anne, Sylvain & Paul VIGNERONS

Cuvée Trésor 2015

Crémant de Bourgogne
Blanc de blancs Extra Brut Millésimé

Assemblage :

- 100%Chardonnay

Terroir :

Vignoble Châtillonnais.
Coteaux Argilo calcaire caillouteux exposés sud et sud-est.

Elaboration :

Vendanges manuelles en petites caisses. Pressurage lent avec fractionnement des jus. Seuls les meilleurs jus de cuvée sont ici sélectionnés. Fermentations alcooliques et malolactiques en cuves.

- Entièrement élaboré au domaine.
- Repos sur lattes de 3 à 4 ans.
- Dosage : 5,5 g/l Extra Brut
- So2 Total < 50 mg/L
- Production : 5000 bouteilles

Dégustation :

« Robe or clair, lumineuse. Nez expressif, sensation de fruits secs, de fleurs blanches et de minéralité. Bouche ample, généreuse, joliment structurée autour d'une palette aromatique nette et intense. La finale s'étire sur la fraîcheur. Beau vin de repas.»

Guide Gilbert et Gaillard 2019

Distinctions :

- Guide Gilbert et Gaillard 2020 : 88/100
- Guide Bettane+Desseauve 2020 : 15/20
- Sélection Tastevinage 2020
- Guide Hachette 2019
- Revue du Vin de France 2019 : 14.5/20
- Médaille d'Or: Bugundia 2019
- Médaille d'Argent : Lyon 2019

Subtil &
Raffiné

