



## Astréa

Méthode traditionnelle

**Cépage :** 50% Gamay, 50% Chardonnay

**Terroir:** Côteaux ensoleillés avec une exposition Sud/Sud-Est surplombant la vallée de l'Yonne, sol argilo-calcaire du Kimmeridgien

**Vinification :** Pressurage direct. Fermentation de 10 à 15 jours en cuve inox thermorégulée à 22°C. Assemblage.

**Elevage:** prise de mousse sur lattes pendant 14 mois

**Dégustation:** Très peu dosé en sucre, il est plutôt tonique. La vivacité du chardonnay s'enrobe du fruité du gamay.

**Garde:** 10 ans

**Accompagnement :** En apéritif, tout au long du repas pour les amateurs.

**Température:** 6°C



Domaine des Remparts  
6 route de champs, 89530 St Bris le Vineux  
[www.domaine-des-remparts.com](http://www.domaine-des-remparts.com)