

Crémant Paul Chollet

CRÉMANT CONCERTO MILLÉSIMÉ

Bulles - Crémant de Bourgogne



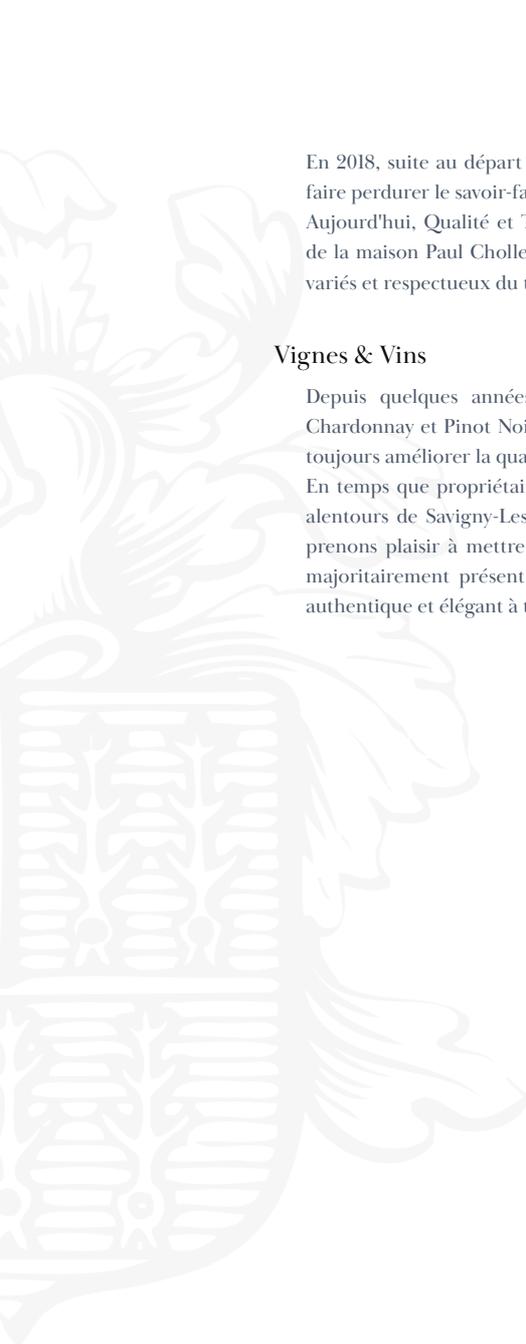
CRÉMANT PAUL CHOLLET

Histoire

Au coeur des grands vins de Bourgogne, Savigny-Lès-Beaune est, depuis longtemps, un village réputé et reconnu pour ses vins effervescents. Créé en 1955, la Maison Paul Chollet élabore ses vins effervescents en méthode traditionnelle.

Depuis 1975, l'Appellation d'Origine Contrôlée Crémant de Bourgogne garantit l'authenticité de nos vins. Ainsi, le Crémant de Bourgogne devient le 3ème type de vin de la Bourgogne, au caractère pétillant.

En 2002, avec l'arrivée de Joël et Gilles REMY, les équipements ont été modernisés, pour une qualité et une diversité encore plus grande de nos Crémants de Bourgogne. La gamme a été étoffée, permettant à nos produits de répondre à toutes les attentes et d'être servis à toutes occasions tant à l'apéritif, que durant le repas ou au dessert.



En 2018, suite au départ de Gilles, Manon et Rémi ont rejoint Joël, pour faire perdurer le savoir-faire de cette entreprise exclusivement familiale. Aujourd'hui, Qualité et Tradition sont les maîtres mots de l'engagement de la maison Paul Chollet pour offrir une gamme de produits originaux, variés et respectueux du terroir bourguignon.

Vignes & Vins

Depuis quelques années, nous avons replanté plusieurs hectares de Chardonnay et Pinot Noir, sur des climats judicieusement choisis, afin de toujours améliorer la qualité de nos approvisionnements.

En temps que propriétaires récoltants, tous nos raisins sont récoltés aux alentours de Savigny-Les-Beaune, au cœur de la Côte de Beaune. Nous prenons plaisir à mettre en valeur le Pinot Noir et ses terroirs, qui est majoritairement présent dans nos Crémants, pour lui donner un style authentique et élégant à travers toute notre gamme.