



Communiqué de presse

Paris, le 3 juin 2022

Les vins du Château de Crémât récompensés lors de la 26^e édition du Concours International des Vins Biologiques et en conversion

Appartenant à la prestigieuse appellation des vins de Bellet, à Nice, le Château de Crémât vient de décrocher deux médailles lors du Concours International des Vins Biologiques et en conversion.

Comme chaque année depuis sa création par Pierre Guigui, en 1996, le Concours International des Vins Biologiques et en conversion a donné lieu à une des plus grandes dégustations de vins biologiques en France. Pour sa 26^e édition, l'événement s'est déroulé le lundi 9 mai dernier, à Paris.

Les vins rouges et blancs millésime 2019 du Château de Crémât (AOP Bellet) ont respectivement remporté des médailles d'or et d'argent.

Quelques mots sur les vins médaillés

Château de Crémât - Vin rouge, millésime 2019

AOP Bellet

Folle noire (75%), Grenache (25%).

La robe vive et brillante est de couleur grenat aux reflets pourpres. Sur la griotte, la violette et le cassis, le nez est très expressif et floral. Il se révèle tout en gourmandise et en élégance. En bouche, la folle noire dévoile des notes florales et de petits fruits noirs acidulés (violette, mûre, cassis), avec une finale sur les épices douces et le cacao.

La vendange est récoltée manuellement et elle connaît un processus d'éraflage et de foulage, suivi d'un refroidissement, puis d'une fermentation alcoolique à partir de 18°C. La récolte est élevée en cuves tronconiques de 28hl et fût de 500l.

Accords mets et vins

Entrecôte, betteraves rôties, cassis et confit d'oignon.

Macaron framboise-violette.

Vin biologique à servir entre 16°C et 18°C

Vendu à partir de 23€ TTC.



CHÂTEAU DE CRÉMAT



Château de Crémat - Vin blanc, millésime 2019

AOP Bellet

Rolle (95%), Chardonnay (5%).



La robe est de couleur jaune aux reflets verts, sa texture laisse présager sa richesse aromatique. Au nez, les fleurs blanches répondent aux agrumes, avec une touche de thé jasmin. À l'aération, les notes d'élevage en demi-muids apparaissent sur la vanille de Madagascar. En bouche, le vin est ample, on distingue la poire et le sureau, l'acacia. La touche beurrée est parfaitement équilibrée par la fraîcheur belletane en finale, étirant le vin et ses parfums.

La vendange est récoltée manuellement et elle connaît un processus d'éraflage et de foulage, suivi d'un refroidissement, puis d'une fermentation alcoolique à partir de 16°C. Une partie de la récolte est vinifiée et élevée en barriques de chêne.

Accords mets et vins

Bar, pesto de pistache, purée de panais.

Tartare de thon, avocat wasabi.

Vin biologique à servir entre 10 et 12°C.

Vendu à partir de 23€ TTC.



Le vin blanc millésime 2019 du Château de Crémat a récemment reçu 92 points dans le cadre des dégustations du prestigieux magazine Wine Enthusiast.

CHÂTEAU DE CRÉMAT



À propos du Château de Crémat

Situé sur les hauteurs de Nice, le Château de Crémat est le fleuron de la prestigieuse appellation de Bellet. Créée en 1941, l'appellation « Bellet » est la seule AOP implantée intégralement dans les murs d'une grande agglomération. Le vignoble du Château de Crémat s'étend sur les collines de Crémat, St Sauveur et Saquier. Actuellement, 13 hectares de vignes sont exploités entre 100 et 360 mètres d'altitude et toute la production est certifiée biologique.

Château de Crémat
442, Chemin de Crémat
06200 Nice

chateaucremat.com

