

## CHÂTEAU DE CRÉMAT



Communiqué de presse

Paris, le 29 novembre 2021

### **Le Château de Crémat reçoit 2 médailles du « Meilleur sommelier du monde 2007 », Andreas Larsson**

**Appartenant à la prestigieuse appellation des vins de Bellet, à Nice, le Château de Crémat vient de décrocher deux médailles, décernées par le site Tasted.wine et Andreas Larsson.**

Élu « Meilleur sommelier du monde 2007 », Andreas Larsson est notamment connu pour ses dégustations à l'aveugle organisées avec Tasted. En 2002, il remporte le titre de meilleur sommelier des pays nordiques, puis remporte le championnat d'Europe en 2004.

Obtenant respectivement 91 et 90 points sur 100, les vins blancs et vins rouges millésimes 2019 du Château de Crémat entrent ainsi dans la catégorie de « très bon vin à vin remarquable », et remportent deux médailles d'exception.

#### **Quelques mots sur les vins médaillés**

##### **Château de Crémat 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 balancée 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 vin

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.*



# CHÂTEAU DE CRÉMAT



## Château de Crémât 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'eraflage 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 vin

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



Découvrez dès maintenant la vidéo de présentation du vin rouge 2019 du Château de Crémat, par Andreas Larsson :



## 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, 8 hectares de vignes sont exploités entre 100 et 360 mètres d'altitude et toute la production est certifiée biologique.



### **CONTACT PRESSE** **Agence Muze Communication**

Fabienne Guerin  
01 84 79 61 01 - 06 75 20 06 23  
[fguerin@muzecommunication.fr](mailto:fguerin@muzecommunication.fr)

Marion Planque  
01 84 79 61 05 - 06 17 53 37 15  
[mplanque@muzecommunication.fr](mailto:mplanque@muzecommunication.fr)

Château de Crémat  
442, Chemin de Crémat  
06200 Nice

[chateaucremat.com](http://chateaucremat.com)

