

Le Crémant de Bourgogne Blanc est élaboré uniquement à partir de cépages blancs, principalement le Chardonnay. Sa fraîcheur et sa vivacité en font le compagnon idéal de l'apéritif et accompagnent également poissons et entremets.

Une Appellation d'Origine

se décline en 4 couleurs

Contrôlée haute en couleurs !

Le Crémant de Bourgogne Blanc est issu d'un assemblage des différents cépages autorisés, dont aucun ne prédomine, mais qui doit compter un minimum de 30% de Pinot Noir et/ou de Chardonnay. Bien équilibré, avec des arômes complexes, il est le complice de toutes les occasions.

Le Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs élaboré à partir du cépage Pinot Noir est plus structuré et vineux. Il se sert à l'apéritif, mais accompagne aussi idéalement tout un repas.

**Office de Tourisme
du Pays Châtillonnais ****
Châtillon-sur-Seine 21400
Rue du Bourg
Tél. 03 80 91 13 19
Fax 03 80 91 21 46
contact@tourisme-chatillonnais.fr

Côte-d'Or Tourisme
BP 1601
21035 DIJON CEDEX
documentation@cotedor-tourisme.com
www.cotedor-tourisme.com

Bourgogne Tourisme
BP 20 623
21 006 DIJON CEDEX
documentation@crt-bourgogne.com
www.bourgogne-tourisme.com

Maison du Pays Châtillonnais
9-11 rue de la Libération
B.P. 40 103 - 21402 Châtillon-sur-Seine cedex
Tél. 03 80 81 57 57 - Fax 03 80 81 58 59
tourisme@cc-chatillonnais.fr
www.pays-chatillonnais.fr

création graphique 3 Design 03 80 64 65 88



© F. Lechenet, A. Bouhelier, Mist.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



La Route du Crémant

Pays Châtillonnais en Bourgogne

Sur la Terre d'Excellence du Crémant de Bourgogne



Les Crémants de Bourgogne se dégustent très frais (de 6 à 8 degrés) et savent se faire apprécier en toute occasion.

Route du Crémant (120 km)

Un vignoble deux fois millénaire

La route du Crémant est un nouvel itinéraire exceptionnel en Bourgogne. Terre chargée d'histoire, terre d'échange et de commerce, le Châtillonnais demeure un territoire remarquable par l'amplitude de ses paysages et la richesse de son patrimoine archéologique. Le vignoble s'inscrit naturellement dans la profondeur de ce terroir et dans une tradition multiséculaire. Il produit aujourd'hui plus de 20% du Crémant bourguignon.

Partez à sa découverte et promenez-vous dans ses vallons retirés, sillonnez ses coteaux ensoleillés et arrêtez-vous dans ses villages de pierres sèches où l'on cultive le goût et l'art de vivre. Vous pouvez aussi parcourir ce pays en curieux, en toute sécurité, à pied, à cheval ou en vélo, les chemins sont balisés : la forêt préservée abrite une belle biodiversité et porte les échos lointains des celtes et des moines. Et sur ses chemins de traverse, le temps d'un repas, savourez les produits locaux, appréciez l'hospitalité bourguignonne, sans oublier de rendre une visite au fameux cratère de Vix à Châtillon-sur-Seine, le plus grand tastevin de l'Antiquité !



Les principales étapes

Chaumont-le-Bois

Musée du vigneron
Au sein d'une authentique vinée du XVIIIème s., vous êtes invités à découvrir les outils et techniques des vigneron et tonneliers d'autrefois.

Châtillon-sur-Seine

La Fête du Crémant et Tape-Chaudron 3ème samedi de mars
Un grand défilé carnavalesque auquel sont associés les vigneron a lieu le troisième week-end de mars : une joyeuse invitation à quitter les brumes de l'hiver pour entrer dans l'effervescence du printemps.

Massingy

Musée Ampélopsis et jardin de Bacchus
La découverte des traditions bourguignonnes dans une vinée du XIIIème s., un lieu propice à l'apprentissage culturel, sensoriel et esthétique de la vigne et du vin.

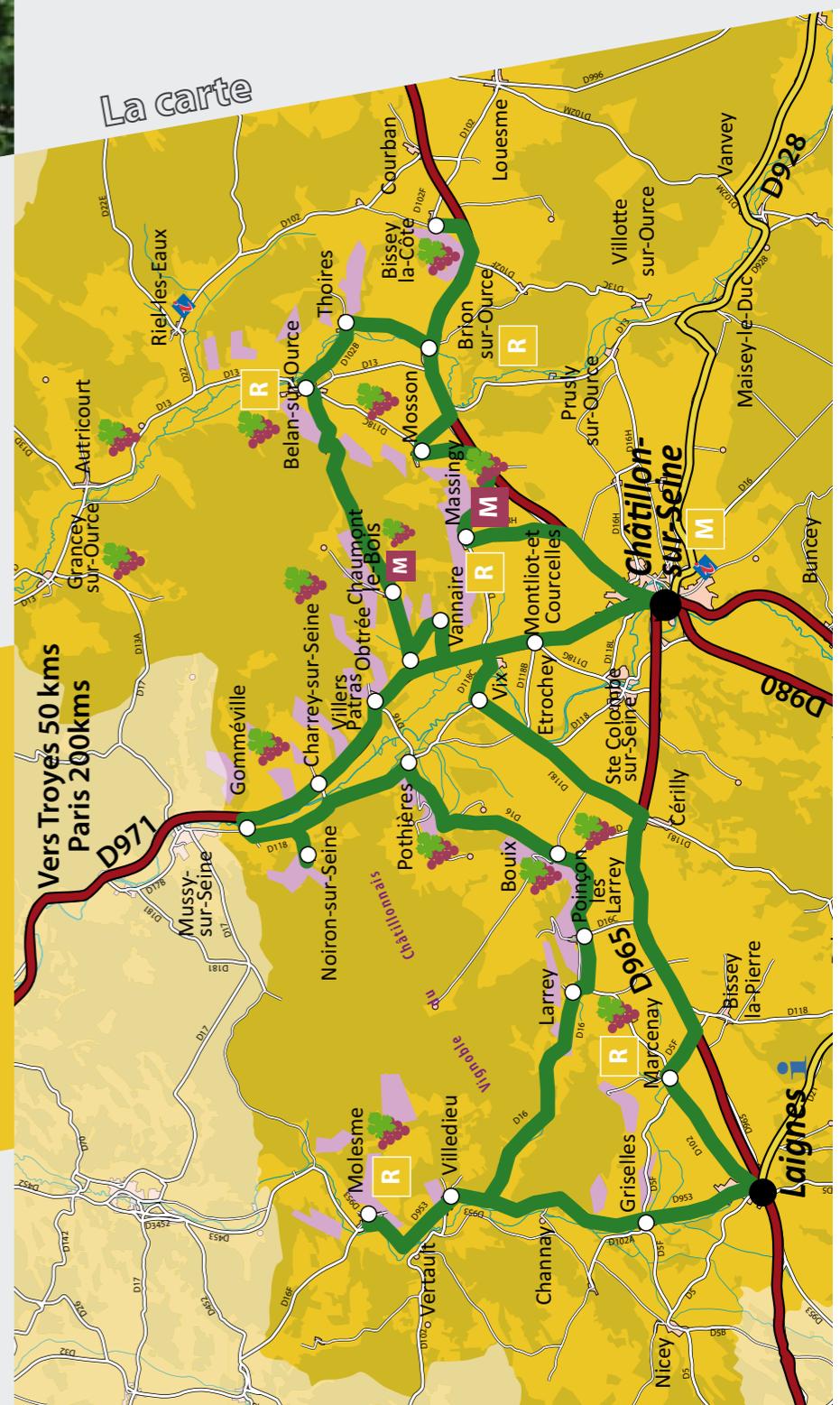
Le sentier des vignes (8 km)

Au départ de Massingy, il traverse des paysages variés : vignes, champs et bois avec vue sur la vallée de l'Ource.

Noiron-sur-Seine

Balade « Cabanes en pierre sèche au pays du Crémant » avec un guide de Pays.

Et tout au long de la Route du Crémant... Dégustation de Crémant de Bourgogne
Les vigneron châtilonnais vous ouvriront leurs caveaux pour une dégustation de Crémant de Bourgogne.



Légende

Route du Crémant



M Musée lié au vin



R Randonnée



M Musée



Caveaux de dégustation



Office de Tourisme ou Point I

