



Cépages

Sélection des meilleurs vins de base parmi les différents cépages Blanc de Blancs et en fonction de la typicité du millésime pour obtenir le style recherché. Les cépages pouvant être utilisés en proportion variable sont : Airen, Ugni Blanc, Colombard, Durello et Chardonnay.

Elaboration

Fermentation naturelle en cuve, puis élevage de 3 mois avec remuage quotidien.

Dégustation

Bulles fines et légères.

Au nez, arômes de fruits cuits à chair jaune, type pêche, coing.

En bouche, sa douceur s'associe avec des arômes intenses de sirop aux fruits, rondeur agréable.

Accords mets et vins

A consommer avec une viande blanche, de la cuisine orientale et épicée ou des desserts à base de fruits secs comme des noisettes ou noix.

Elements analytiques

Degré: 11%

Dosage: 40 g/L (Demi-sec)

Service

Entre 6°C et 8°C.

Formats disponibles

75 cl.

Classification

Vin mousseux produit en France.