



Cépages

Assemblage d'Ugni Blanc, Colombard, Chenin, Chardonnay et Jacquère.
La proportion de chaque cépage doit nécessairement évoluer chaque année pour maintenir le style de la Maison.

Elaboration

Après une filtration et une clarification des vins de base, notre équipe d'œnologues compose méticuleusement l'assemblage de notre cuvée Privilège selon le style que nous souhaitons lui donner.

Est ensuite incorporée à cet assemblage la liqueur de tirage, composée de sucre et de levures qui déclenche la prise de mousse, étape durant laquelle le vin devient effervescent. Puis, chaque bouteille est élevée durant 12 mois. C'est ce vieillissement prolongé qui lui permet de développer de nouveaux arômes et d'offrir des bulles d'une finesse élégante.

Suivent ensuite le remuage, le dégorgement et un dosage extra-dry légèrement sucré qui apporte la touche finale au vin.

Notes de dégustation

Ce vin présente une belle couleur jaune pâle et brillante avec des bulles fines et nombreuses.

Le nez expressif et floral présente des notes de fruits au sirop.

Bouche pleine et généreuse, bien équilibrée entre le fruité et la "sucrosité".

L'attaque est souple et minérale, évoluant sur des notes de fruits jaunes au sirop.

La finale est gourmande avec une bonne persistance.

Accords mets et vins

Ce vin sera parfait avec un dessert peu sucré, pour un vin d'honneur mais il accompagnera également très bien des viandes blanches ou des fromages frais.

Service

Servir entre 6°C et 8°C.

Potentiel de garde : Entre 1 et 2 ans.

Informations complémentaires

Dosage : 22 g/L.

Degré : 12% Vol.

Vin mousseux de qualité.

Produit de France.

Format : 750 mL.