

Organic 2 months' ageing
Biologique
Veloute
Purity
Pureté Élevage de 2 mois
Acacia Bar et fossiles confits
Generous



Cépages

Sélection des meilleurs vins de base en fonction des conditions climatiques et de la typicité du millésime pour obtenir le style recherché. Le cépage majoritairement utilisé est l'Airen.

Elaboration

Élaboré selon notre savoir-faire authentique, ce mousseux premium reflète notre volonté de préserver le terroir qui nous a été légué. Nous utilisons des raisins biologiques, respectant la matière première que la nature nous offre. Les vins de base sont sélectionnés pour leur expression aromatique spécifique. Les fermentations se déroulent à basse température (17-18°C) pour préserver leur intégrité. Après la prise de mousse à température de cave (10-12°C), le vin est laissé au repos sur lies. Ces dernières sont mises en suspension quotidiennement pendant au moins 3 mois pour obtenir une harmonie optimale. Après une délicate filtration, un dosage modéré apporte la touche finale au vin.

Dégustation

Couleur jaune pale.
Nez explosif d'agrumes et des fleurs blanches.
Attaque vive, effervescence généreuse, bouche légère, fraîche et fruité.

Accords mets et vins

Ce vin s'accordera avec tous les poissons et fruits de mer mais également avec les viandes blanches.

Elements analytiques

Degré: 11,5%
Dosage: 10 g/L (BRUT)

Service

Servir entre 6°C et 8°C.
Potentiel de garde : 1 an

Formats disponibles

75 cl.

Classification

Vin mousseux produit en France.