

Un Crémant festif ...



Terroir & Cépages

Sol argilo-limoneux - Âge de la vigne : 30 ans - Récolte Manuelle
Assemblage : 100% Sémillon



Vinification & Elevage

Des règles strictes, analogues à celles pratiquées en Champagne, définissent les conditions de récolte et les phases d'élaboration - Pressurage lent et sélectif sur raisins entiers - Levures indigènes - Fermentation alcoolique à basse température - Prise de mousse en bouteille, remuage et dégorgement en bouteille.



Accords

Cette cuvée s'apprécie de l'apéritif jusqu'au dessert.

Service : Servir à 7-8°C

Garde : À boire dans l'année qui suit le dégorgement.



Spécificités

Alcool : 11.80 %

Soufre Total : 48 mg/L*

Sucre : 4.5 g/L

Gencod : 3513345675064

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



*Maximum SO₂ total autorisé en bio : 150 mg/L

