

Un Crémant nature ...



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 phases d'élaboration - Pressurage lent et sélectif sur raisins entiers - Fermentation alcoolique à basse température - Prise de mousse en bouteille - Elevage sur lattes de février 2012 à avril 2017 - Remuage : les dépôts de levures mortes sont séparés du vin - Dégorgement : la liqueur «d'expédition» est composée seulement de vin (pas d'ajout de sucre) - Crémant non dosé.



Accords

Cette cuvée s'appréciera de l'apéritif jusqu'au plat de résistance.

Service : Servir à 7-8°C

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



Spécificités

Alcool : 12.6 %

Soufre Total : 48 mg/L*

Sucre : 1 g/L

Gencod : 3513345175007

Vin Biologique

Contrôle Ecocert



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

