

Un Crémant incarnadin ...



Terroir & Cépages

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



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'appréciera dès l'apéritif mais aussi tout au long d'un barbecue.

Service : Servir à 7-8°C

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



Spécificités

Alcool : 12 %
Soufre Total : 57 mg/L*
Sucre : 7.6 g/L

Gencod : 3513345275004
Vin Biologique
Contrôle Ecocert



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

