

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels.

TERROIR / VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : limoneux graveleux, en faibles pentes

Méthode de culture : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

CÉPAGES

50% Sauvignon blanc et 50% Sémillon

VINIFICATION

Ramassage : exclusivement à la main dans des cagettes perforées afin de transporter les raisins jusqu'au pressoir sans risque d'écrasement et de macération.

Élevage : le jus de raisin subit une première fermentation alcoolique de manière traditionnelle, pour obtenir un « vin de base » (vin tranquille non effervescent).

DÉGUSTATION

Robe : couleur jaune or avec des reflets brillant, une bulle fine est une mousse persistante

Nez : arômes de fruits et des notes fleuries.

Bouche : la structure en bouche est caractéristique des Crémants de Bordeaux, avec un effervescence non agressive. Finale longue et fruitée.

CONSEILS

Accords mets / vin : se déguste très bien en apéritif ou en dessert

Dégustation : frais entre 5 et 8°C

Garde : à consommer de préférence maintenant, conservation 2/3 ans.

