

AOC TOURAINE

Méthode Traditionnelle Blanc Brut



Cépage : 100 % Chenin

Rendement : 65 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique

Vinification :

Pressurage en pressoir pneumatique dès la récolte, débourbage statique à froid (6°C) 24 heures après, fermentation à basse température, élevage sur lies fines, stabilisation, clarification, mise en bouteilles au Printemps.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

Dégustation :

Cette cuvée festive et sobre, est parfaite pour célébrer des événements. Ses bulles très fines soulignées par un nez de pomme et une bouche fruitée, sauront plaire à vos papilles.

Cette cuvée vous accompagne de l'apéritif, sur un repas jusqu'au dessert.

Accord mets/vins : Fruits de mer, poisson avec jus d'agrumes, veau, lapin, fromage de chèvre, tartes aux fruits.

Température de service : 8 - 10 °C

Durée de garde : 1 à 3 ans.