

Étincellant

Vignoble :

- Vin de France.
- Cépage : Jacquère et chardonnay
- Composition du sol : Marno-calcaire
- Climat : Continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Guyot simple
- Age des vignes : 40 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/hectares
- Rendement/hectare : 40 Hl/ha
- Méthode de culture : Agriculture biologique et biodynamique.



En cave :

- Vinification : Vinifié en vin blanc traditionnel avec fermentation malolactique puis refermentation et élevage sur lattes en bouteilles pendant 30 à 40 mois afin d'obtenir un vin plus mature, plus élaboré.

Vin :

- Dégustation : Vin avec une bulle très fine et donc peu agressif ayant des arômes de coing.
- Garde potentielle : De 3 à 10 ans
- Consommation : Servir à la sortie du réfrigérateur à l'apéritif seul ou avec une crème de mûres ou de myrtilles, ou sur un dessert
- Température de service : 8°C.

Données :

- Alcool : 11,5 °
- Sucre résiduel : <1,00 g/l
- Contenance : 0.75 L
- Certification Bio par Ecocert

