

GALES BLANCS DE BLANCS BRUT 75 CL Méthode Traditionnelle

Ce grand vin mousseux respecte le procédé ancestral de la méthode traditionnelle, c'est-à-dire par seconde fermentation en bouteille où le vin reste en repos et en contact direct avec les levures sélectionnées de champagne pendant deux ans en moyenne, suivie de la mise sur pupitres de remuage. L'opération de remuage consiste à déplacer les bouteilles de 1/4 à 1/8 de tour sur leur base, de façon à permettre au dépôt de descendre jusqu'au goulot. Ensuite on procède au dégorgement, consistant à expulser avec un minimum de perte le dépôt formé contre le bouchon.



ASSEMBLAGE :

60 % Chardonnay
20 % Riesling
10 % Pinot Blanc
10 % Auxerrois

VINIFICATION :

Pressurage champenois. Vinification en cuves en inox afin de garder au vin la fraîcheur de ses arômes. Prise de mousse et vieillissement pendant 18 mois à température contrôlée de 12 °C. Après le dégorgement le vin repose en cave quelques mois avant expédition, afin de lui permettre d'assimiler la liqueur d'expédition.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE :

Robe jaune pâle aux reflets cristallins. Nez élégant, floral avec des notes de brioche. Bulles fines. Attaque franche. Bouche ample et fraîche, équilibrée avec des arômes de fruits rappelant la mirabelle et la poire. Fin de bouche élégante et fruitée.

HARMONIE METS-VIN :

Vin d'apéritif et sur des coquilles St Jacques braisées.

CONSOMMATION :

Se consomme jeune à une température de 8° - 9°C.