

GALES BLANCS DE BLANCS DEMI-SEC 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
30 % Riesling
10 % Pinot Blanc

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 couleur paille. Belle persistance. Nez brioiché avec des arômes de fleurs blanches, de bergamote et de pêche. Attaque souple. Bouche fruitée et équilibrée. Fin de bouche sur des notes de zestes de citron.

HARMONIE METS-VIN :

Vin d'apéritif et en accompagnement d'une soupe d'agrumes, d'une crème brûlée ou d'une tarte au citron.

CONSOMMATION :

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