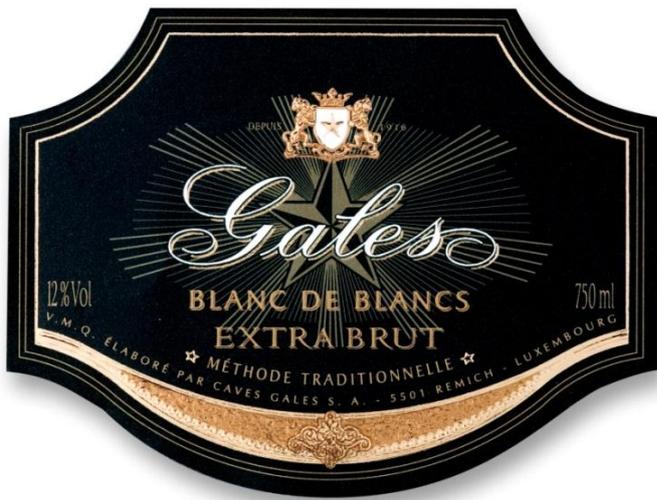


GALES BLANCS DE BLANCS EXTRA BRUT 75 CL Méthode Traditionnelle

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 :

40 % Chardonnay
40 % Riesling
20 % 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 24 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 cristalline. Nez minéral marqué par des arômes d'agrumes (citron vert) et de mélisse. Chapelet de bulles fines et persistantes. Attaque franche. Belle vivacité en bouche. Equilibre et fraîcheur au palais sur des arômes de groseille et de rhubarbe. Fin de bouche très longue avec une grande persistance aromatique.

HARMONIE METS-VIN :

Vin d'apéritif et en accompagnement de fruits de mer.

CONSOMMATION :

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