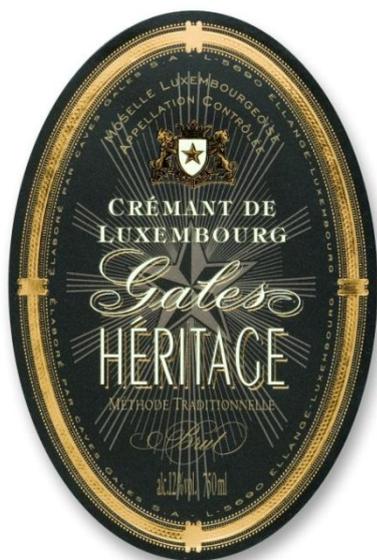


GALES HERITAGE BRUT 75 CL Crémant de Luxembourg

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 :

48 % Riesling
49 % Pinot Blanc
3 % Auxerrois

VINIFICATION :

Pressurage champenois. Le Gales Héritage est exclusivement élaboré à partir des meilleurs jus de la cuvée. La vinification se fait en cuves en inox. Prise de mousse et vieillissement pendant 24 mois à température contrôlée de 12°C. Après le vieillissement, le vin repose en cave 3-4 mois avant expédition, afin de lui permettre d'assimiler la liqueur d'expédition.

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE :

Robe jaune pâle aux reflets cristallins. Bulles très fines et persistantes. Nez marqué par des arômes de brioche, d'agrumes et de pêche de vigne. Attaque franche. Bouche très fraîche, élégante et fruitée. Fin de bouche toute en finesse et d'une superbe longueur.

HARMONIE METS-VIN :

Vin d'apéritif, ce grand crémant accompagne à merveille un sabayon aux huîtres pochées et le homard à la nage.

CONSOMMATION :

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