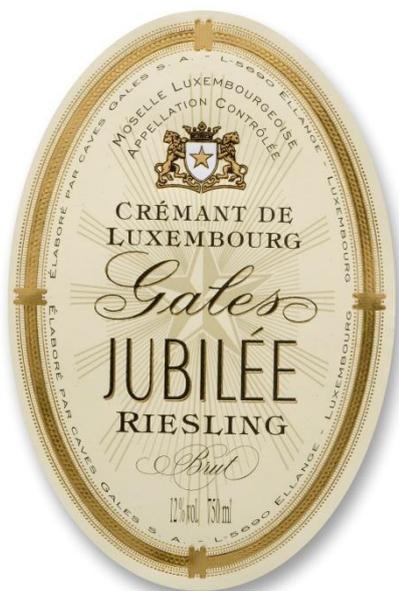


GALES JUBILEE RIESLING BRUT 75 CL Crémant de Luxembourg

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 :

100 % Riesling

VINIFICATION :

Pressurage champenois. Le Gales Jubilee 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 d'or. Bulles fines et continues. Nez minéral avec des arômes d'agrumes et de mélisse. Attaque franche et fruitée. Bouquet ample, avec une belle minéralité et un bon équilibre. Fin de bouche persistante marquée par une grande fraîcheur.

HARMONIE METS-VIN :

Vin d'apéritif. Accompagne les blinis de fromage de chèvre ou brebis et le poussin rôti.

CONSOMMATION :

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