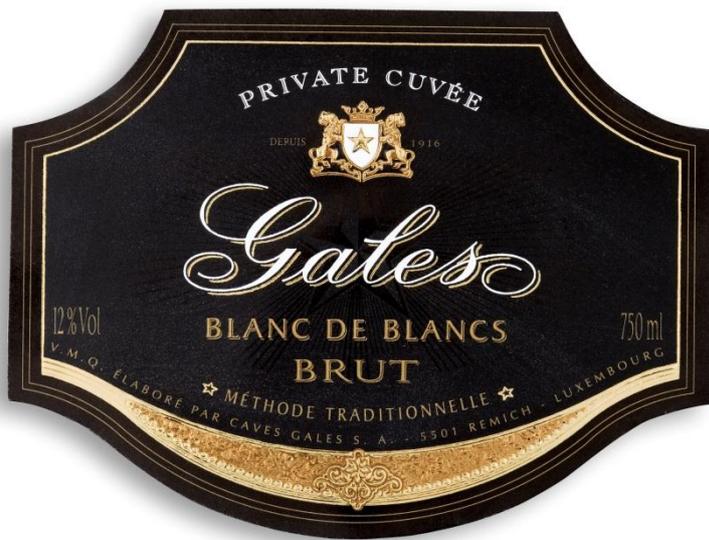


GALES PRIVATE CUVÉE BRUT 75 CL Méthode Traditionnelle

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 jaune paille, brillante et limpide. Bulles très fines. Bouquet délicat de fruits rappelant la poire, reine claudie et mirabelle. Attaque souple mais fraîche. Bouche équilibrée, complexe avec des arômes de fleurs blanches, de rhubarbe et de menthe. Fin de bouche fruitée et fraîche de bonne intensité.

HARMONIE METS-VIN :

Vin d'apéritif. Compagnon idéal du carpaccio de langoustines et du fromage de chèvre.

CONSOMMATION :

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