

GALES ROSE BRUT CUVÉE PREMIERE 75CL

Méthode traditionnelle

Cette cuvée 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% Pinot Noir

VINIFICATION :

Pressurage champenois suivie d'une légère macération. 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 saumonée. Bulles fines. Nez séduisant aux arômes de petits fruits rouges et de groseille. Attaque souple. Bouche harmonieuse et fruitée, de grande fraîcheur. Fin de bouche élégante.

HARMONIE METS-VIN :

Vin d'apéritif. Accompagne les tapas de poissons, le saumon fumé, les fritures et les soupes de fruits à base de fraise, framboise et mûres.

CONSOMMATION :

Se consomme jeune à une température de 8° – 9°C