



Sol : Sableux Limoneux

Âge moyen des vignes : 15 ans

Rendement : 80 hL/ha



Cépage : Pinot Noir 50% - Chardonnay 50%

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc effervescent



Vinification :

Pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation en cuves inox thermo-régulées

Élevage:

Sur lies fines en cuves inox pendant 5 mois, prise de



Vin avec une couleur jaune aux reflets brillants. La bulle est très fine et procure en bouche une belle légèreté, son nez exprime des notes de fruits secs et d'agrumes avec des notes minérales. En bouche l'attaque est franche mais légère pour une bouche florale fine et sans agressivité.



Se sert à l'apéritif et accompagne les buffets froids ou encore les desserts à base de fruits rouges.



Garde : 2—3 ans

Température de service : 8—9 °C



Analyses :

Sucres résiduels	5.8 g/l
Alcool/volume	12.2 %
Acidité totale	6.21g/l