



Sol : Sableux limoneux

Âge moyen des vignes : 15 ans

Rendement : 80 hL/ha



Cépage : Pinot Noir

Vendanges : Manuelles

Type de vins : 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 mousse allant de 18 à 24 mois.



Sa robe de couleur rose pâle, sa mousse est fine et régulière, ses arômes se caractérisent par les fruits rouges et la fraîcheur. En bouche le palais est sublimé par une attaque franche et une belle persistance aromatique



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	7.9 g/l
Alcool/volume	13 %
Acidité totale	7.9g/l