



Récompense :



BRUT ASSEMBLAGE

Cépages :

Meunier / Pinot noir / Chardonnay

Vieillessement :

3 ans sur lies

Vinification :

Vinification en cuve inox thermorégulée.

Fermentation malolactique

Dosage :

7 gr/litre

Liqueur réalisée à base de jus vinifié et élevé en fut pendant 18 mois

Dégustations :

L'attaque en bouche est franche et juteuse.

De jolie note de pêche blanche et de fruits d'été. Une légère note pâtisseries vient parfaire la bulle de ce vin.

Une finale souple et onctueuse accompagnée d'un caractère rafraîchissant.