

LES BEATES

EXTRA BRUT - 75 CL



Dégustation



Oeil :

Jaune pâle, bulles délicates



Nez :

Notes de miel, de fruits à chair blanche



Bouche :

Attaque vive et franche laissant place à une bouche ample aux bulles fine et à la finale saline



Température de service :

9 à 11 °C



Niveau de garde :

3 à 5 ans + Prêt à boire



Cépages :

50% Ugni Blanc
25% Syrah et 25% Counoise



Accords :

Apéritif festif, plateau de fruits de mer ou desserts gourmands

Informations



Terroir :

Argilo-calcaire



Vendange :

Vendanges manuelles et précoces, pressurage léger



Vinification :

Première fermentation en cuve pour obtenir le vin de base. Mise en bouteille pour la seconde fermentation et la prise de mousse



Elevage :

Elevage sur latte pendant 18 mois, dosage à 2 gr