EXTRA BRUT - 75 CL

Vin Mousseux de qualité



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 :
1/3 Chenin 1/3 Clairette 1/3 Grenache Noir

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

Les Béates - 837 Route de Caireval 13410 LAMBESC
Tel : 04 42 57 07 58 Fax : 04 42 57 19 70
contact@lesbeates.com www.lesbeates.com