



Méthode Traditionnelle Blanc Brut

Vin pétillant élaboré selon la méthode traditionnelle, avec une fermentation en bouteille. Les vins sont ensuite élevés pendant 9 mois dans des caves souterraines. Des bulles de plaisir pour vos moments de fêtes !

Cépage :

50 % Chardonnay
25 % Grolleau Gris
25 % Chenin

Couleur : Blanc

Type : Brut

Degré : 11% vol.

Terroir : Argilo-graveleux

Arômes & Saveurs :

Brillant, vif avec des reflets dorés. Ce vin a des notes de fruits à chair blanche (pêche, nectarine) et saura séduire par sa gourmandise.

Accord Mets & Vins :

Idéal pour l'apéritif, pour accompagner toasts poissons grillés ou viandes blanches rôties.
A servir bien frais (8° à 10°C).