



Fines bulles délicates

Méthode Traditionnelle

Nos vins de Touraine Fines Bulles sont issus de la prise de mousse en bouteille par seconde fermentation.

Le climat du Val de Loire est un des plus appropriés de France pour l'obtention de vins effervescents de qualité. Jamais excessif, il permet aux raisins de mûrir lentement en développant des arômes fins.

C'est l'Appellation qui nous laisse le plus de souplesse et d'inventivité.

Technique

Afin d'élaborer ce vin, nous récoltons nos raisins entre 11.5 et 12% d'alcool potentiel afin de ne faire qu'un léger complément en sucre pour la prise de mousse en bouteilles.

Nous effectuons la fermentation malolactique partielle ou complète en fonction des millésimes afin que l'acidité apporte fraîcheur à nos Fines Bulles sans jamais qu'il soit agressif.

Ce vin est celui qui ressemble le plus à notre région : typicité gustative du Chenin (pomme, pamplemousse, tilleul), fin, frais et franc.

A déguster

A 8°C, pour sa fraîcheur, sa légèreté, son fruité délicat.

A l'apéritif, mais aussi avec des coquillages ou du fromage frais.

Dégusté par le Wine Spectator sept.2010 (87/100)

Vu dans MARIANNE, spécial "100 vins de plaisir" juin 2010

| | |
|---------------|--|
| Appellation : | Touraine Méthode Traditionnelle |
| Cépage : | Chenin blanc 100% |
| Sols : | Argiles à silex |
| Vendanges : | Mécanique |
| Elevage : | 18 mois |
| Dosage : | 6g/l pour le Brut - 35g/l pour le Demi-Sec |
| Bouchage : | Liège naturel |

