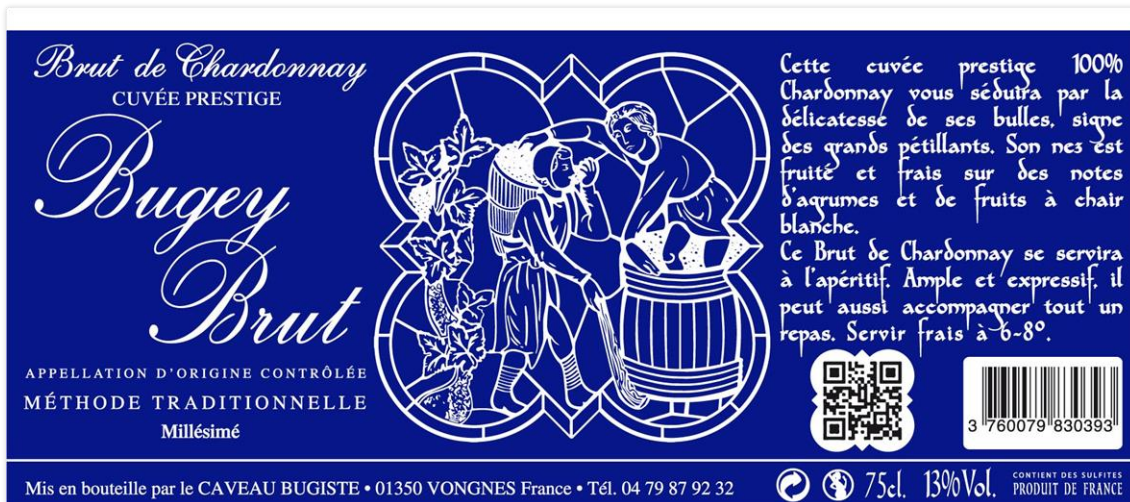


BUGEY BRUT DE CHARDONNAY "Cuvée Prestige" 75 cl  
AOC VIN DU BUGEY METHODE TRADITIONNELLE



Cépage : Chardonnay

Moyenne d'âge des vignes : Parcelles d'âges moyens de 30 ans

Sol : Essentiellement argilo calcaire

Taille : Simple arcure

Vinification : Cette cuvée prestige est une méthode traditionnelle 100 % chardonnay. Après la vinification du vin de base en cuve inox le tirage s'effectue au printemps. La prise de mousse se fait sur latte ou les bouteilles vont reposer pendant 2 ans avant le dégorgement.

Robe : Limpide, or clair, bulles fines et abondantes, un collier de bulles bien présent signe des grands pétillants.

Nez : Un nez fruité et frais sur des arômes de fruits secs (amande douce...)

Bouche : La bouche est structurée et complexe avec une belle fraîcheur en finale.

Accords mets et vins : Cette cuvée se servira à l'apéritif ou bien tout au long d'un repas grâce à sa belle complexité.

T°C de service : 7 – 9 °C