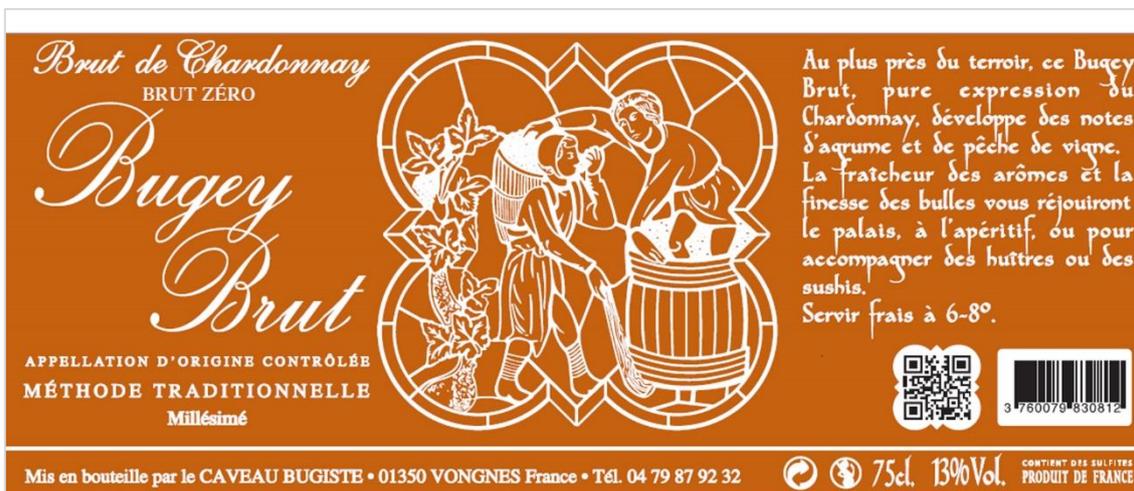


BUGEY BRUT DE CHARDONNAY « BRUT ZÉRO » 75 cl
AOC VIN DU BUGEY METHODE TRADITIONNELLE



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.

Sur cette cuvée, il n'y a pas d'ajout de liqueur d'expédition au moment du dégorgement, d'où son nom « Brut Zéro ».

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

Nez : Un nez fruité et frais sur des arômes d'agrumes, de tilleul, de pêche et d'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 avec quelques grignoteries, ou des mets plus complexes comme des sushis ou des huîtres.

T°C de service : 7 – 9 °C