



CHARLES DE SAINT-CÉRAN BLANC DE BLANCS BRUT



Cépages

Sélection des meilleurs vins de base parmi les différents cépages Blanc de Blancs et en fonction de la typicité du millésime pour obtenir le style recherché.

Elaboration

Notre Charles de St Céran Blanc de Blancs Brut est élaboré par fermentation naturelle en cuve. La fermentation a été réalisée à basse température (17-18°C) afin de préserver l'intégrité du fruit. Après une prise de mousse à température de cave (10-12°C), il a été laissé au repos sur lies pendant 3 mois. Durant cette période, les lies étaient quotidiennement remises en suspension, ce qui a conféré au vin une harmonie optimale. Une délicate filtration et un dosage modéré ont apporté la touche finale.

Notes de dégustation

Robe or pâle avec de fines bulles.

Arômes dominants de fruits à chair blanche (pomme, poire). Une légère note florale se dévoile.

Attaque vive. Bouche élégante, fraîche, légère et délicate.

Accords mets et vins

Ce vin s'accordera parfaitement avec tous les poissons et fruits de mer mais également avec les viandes blanches.

Service

A servir entre 6° et 8°C.

Informations complémentaires

Dosage : 10g/L.

Degré : 11.5%Vol.

Vin mousseux produit en France.

Format : 750 mL ou 187 mL.

Safra. Jantar em 30/08/2017.