



Blanc de Blancs



En quelques mots :

Cépage : 100% Chardonnay

Localisation des vignes : La tournée, sur la commune de Serrières

Age des vignes : 20 ans

Orientation : Ouest

Altitude : 80 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Sables

Production totale à l'année : 6000 bouteilles

Vinification : Vignes récoltées à la machine, la vendange est de suite emmenée dans les chais pour être pressurée. Après la fermentation alcoolique, nous décidons ou non suivant les années de bloquer la fermentation Malo-Lactique afin de conserver l'acidité.

Dégustation : C'est un vin effervescent assez frais, avec une bonne acidité. Il accompagnera très bien vos apéritifs ou vos desserts. C'est un vin qui est dosé BRUT en liqueur d'expédition.