

Mousseux Blanc de Blancs

Origine : France

Cépage : 80% Ugni-blanc, 20% rolle

Couleur : Blanc

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox

Lieu d'élaboration : Salon de Provence (négoce)

Prise de mousse et vieillissement : La prise de mousse se fait en cuves inox thermo régulées par adjonction de levures et de sucre. Cette étape est réalisée à 18°C. Les vins vieilliront ensuite au minimum 6 semaines sur lies fines avant d'effectuer une filtration isobariométrique pour la mise en bouteille.

Dégustation :

La robe jaune or de ce Blanc de Blancs est garnie de longs chapelets de fines bulles.

Son nez fruité avec des notes de fruits jaunes, de pêche et d'abricot laissera place à une bouche tendre et agréable.

Dosage : 12 g/l de sucre

Pression : 5,5 bars

Contenant : 75 cl

Degré alcoolique : 12%

Acidité : 6 g/l H₂ SO₄

Allergènes : Contient des sulfites.

