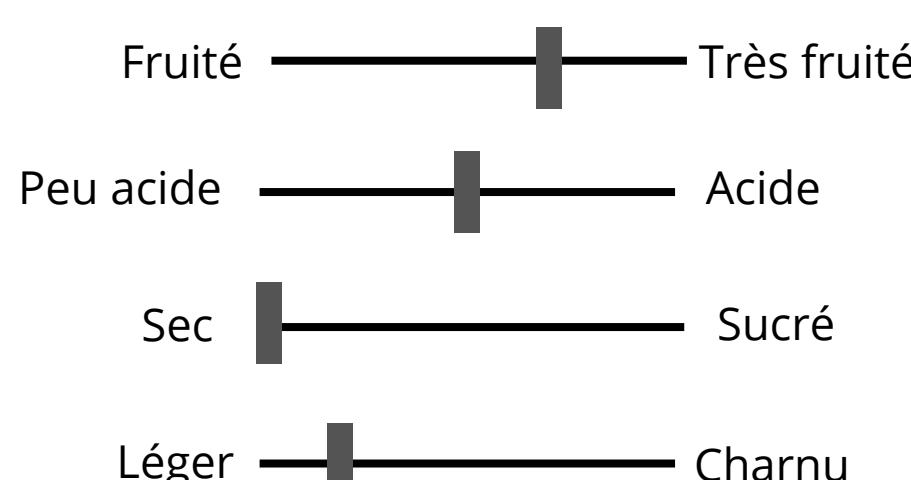
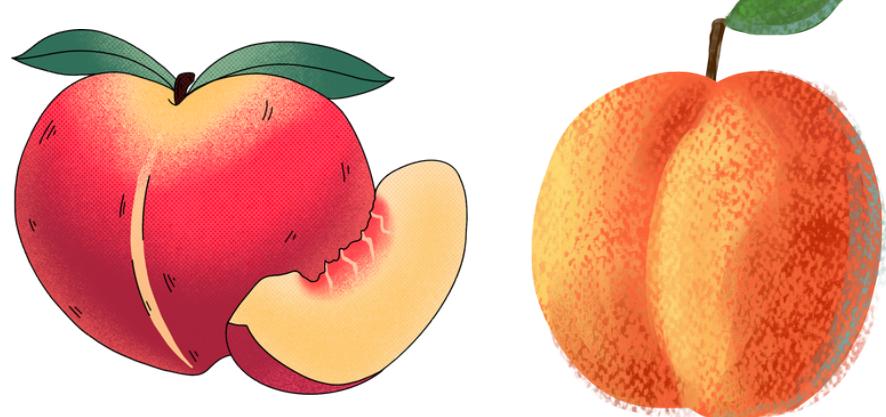


# Blanc de Blancs

## Blanc pétillant - Vin de France

### Dégustation



En quelques mots :  
**Frais, fruité, gourmand**

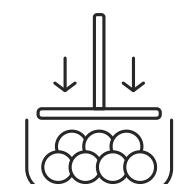
### Accords mets et vin



- Huîtres
- Risotto de la mer
- Tarte aux fraises

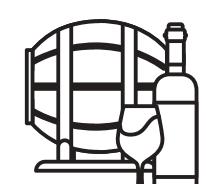


### Vinification



- Fermentation alcoolique en cuve inox
- **Prise de mousse et vieillissement :** se fait en cuves inox thermorégulées 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 pour la mise en bouteille

### Caractéristiques techniques



- **Assemblage :** 80% Ugni Blanc, 20% Rolle
- **Alcool :** 11.5%
- **Température de service :** entre 10-12 °C
- **Potentiel de garde :** 1/2 ans
- **Provenance :** Salon en Provence (Négoce)

