

FINES BULLES BLANC

APPELLATION : METHODE TRADITIONNELLE BLANC

CEPAGE : 50 % Chenin et 50 % Chardonnay

MILLESIME : 2014

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 0,50 Hectares

RENDEMENT : 70 Hl/Ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Culture raisonnée, taille guyot simple taille ½ baguette, désherbage sous le rang, enherbement et effeuillage.

VINIFICATION: Vendange mécanique, enzymage, pressurage, débourage au bout de 12 heures, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16 °, soutirage, élevage sur lies fines jusqu'au mois de janvier, collage, précipitations tartriques, filtration, mise en bouteille en avril, prise de mousse, stockage sur lattes pendant 24 mois, dégorgement et ajustement avec la liqueur d'expédition.

DEGUSTATION : La robe de cette cuvée est d'une teinte jaune pâle. Les bulles vives et fines montent à la surface pour éclorent en un cordon persistant. Le nez brioché offre des notes de fruits blancs bien mûrs comme la poire. La bouche est à la fois fine et généreuse. La rondeur vient renforcer la forte impression de plénitude qui se poursuit dans une finale persistante.

VIEILLISEMENT : 4 à 5 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 8 à 10°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Ce vin de plaisir, très charmeur pourra être servi à l'apéritif ou au dessert.



Domaine CHARBONNIER Michel et Stéphane

4, Chemin de la Cossaie - 41110 CHATEAUVIEUX

Tél : 02.54.75.49.29 - Fax : 02 .54.75.40.74 - Portable : 06.14.70.95.44

E-Mail : dms.charbonnier@domainecharbonnier.com