JURAN'BULLES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Méthode Traditionnelle issue d'un assemblage de Gros Manseng et Petit Manseng et élevé sur latte 12 mois.

Accords mets et vins

Fin et délicat à l'apéritif, il accompagne aussi les desserts.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argile rouge à galets
Cépage : 50% Petit Manseng - 50% Gros Manseng
Vendange : Vendanges manuelles mi septembre
Viticulture : 4000 pieds / hectare sur le piémont pyrénéen, travaillés essentiellement manuellement. Taille en guyot, épamprage et effeuillage pour une maturité optimale du raisin et un rendement maitrisé.
Vinification : La vinification de notre vin mousseux de qualité Brut suit la méthode traditionnelle. Après un pressurage doux, le moût subit une première fermentation en cuve inox. La seconde fermentation, qui crée les bulles, a lieu en bouteille, suivie d'un élevage sur lies de 12 mois pour développer la complexité aromatique. Le vin est ensuite dégorgé, dosé avec une liqueur d'expédition.
Elevage : Un élevage sur lies de 12 mois pour développer la complexité aromatique.

Dégustation

Robe : Robe jaune or à reflet gris
Nez : Le nez se démarque par l'intensité de ses arômes floraux et la fraîcheur des agrumes.
Bouche : Une attaque franche et aromatique. La bouche est gourmande, croquante de fruit, soutenue par une belle rondeur et une fraîcheur harmonieuse apportée par des bulles fines et agréables,
Finale : Une finale tout en vivacité, evoque l'écorce de pamplemousse.
Garde : 7 ans
Température de service : 12°c