

BAROCCO PROSECCO

DOMAINES MENERET AUDY



Vins d'ailleurs Pays Italie

Un Prosecco élégant et exubérant inspiré du mouvement baroque italien. Ce vin effervescent séduit par sa fraîcheur, ses arômes fruités de pêche et de pomme verte, ainsi que ses délicates notes florales. Accessible et raffiné, il est idéal pour toutes les occasions, de l'apéritif aux repas légers.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, accompagne parfaitement les poissons et fruits de mer

Détails

Degrès : 11 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Barocco
Couleur : Blanc
Contenance : 0,75 L
Effervescent : oui
Cépages : Glera

Dégustation

Robe : Jaune pâle brillant avec une effervescence fine et délicate
Nez : Arômes de pêche, pomme verte, avec des notes florales d'acacia et de lilas
Bouche : Fraîche, légère et équilibrée, avec une belle vivacité
Finale : Longue et persistante
Garde : À consommer jeune (1 à 2 ans)
Température de service : 8 – 10 °C

HISTOIRE DU DOMAINE

"A l'origine, la SARL DOMAINES MENERET-AUDY a été créée en 2006 par Dominique MENERET dans le but de distribuer les vins de ses propriétés, le Domaine de Courteillac et les vins de L'Aventure Winery, propriété californienne dans laquelle il est associé. L'arrivée de son beau-fils, Antoine CLEMENT, en 2014, a permis de développer la partie « négoce » de l'activité, avec la constitution d'une gamme beaucoup plus complète, couvrant un large éventail de la production Bordelaise. D'excellentes conditions de stockage, un appui logistique de qualité, permettent d'assurer le meilleur service à nos clients."

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-gréseux typiques de la région de Vénétie, avec un climat tempéré influencé par la mer et protégé par les Alpes.
Cépage : 100 % GLERA
Vinification : Pressurage doux suivi d'une fermentation en cuves inox à température contrôlée (18°C pendant 8 à 10 jours). Seconde fermentation selon la méthode Martinotti-Charmat en cuve sous pression à 14–15°C. Stabilisation à froid, filtration puis mise en bouteille.
Elevage : En cuves inox

