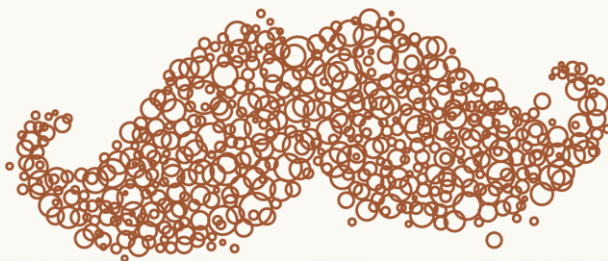


VIN DE FRANCE



MOUSSE-TACHE

— BLANC DE NOIR —

BULLES DE CARACTÈRE



CÉPAGE
100% SYRAH



DEGRÉS
10%



VINIFICATION

PRESSON 5 BARS.
LA PRESSON DE GAZ EST OBTENUE PAR GAZÉIFICATION PAR MEMBRANE, COMME POUR L'O2 AVEC LES POUMONS POUR NOUS. SUCRE 8 G/L BRUT.



ÉLEVAGE

ÉLEVAGE SUR LIES DE 24 MOIS DONT 6 MOIS SOUS-BOIS, EN CUVE ET NON SUR LATTES.



DÉGUSTATION

BULLES TRÈS FINES, PERSISTANTES, VIBRANTES, AVEC UN NEZ PÂTISSIER, GOURMAND ET INTENSE.



ACCORDS GOURMANDS

SEUL OU EN COCKTAIL, SUFFISAMMENT PUISSANT ET VIBRANT POUR TENIR LA TABLE ET INTENSE POUR SUBLIMER UN APÉRITIF OU TRANSCENDER UN COCKTAIL



TEMPÉRATURE DE SERVICE
6-8°C
1H AU FRIGO



GARDE A MINIMA
5 ANS



CONDITIONNEMENT
BOUTEILLE DE 75CL
CARTON DE 6 BOUTEILLE



MOUSSE-TACHE, LA BULLE QUI A DU STYLE.