

Mousse-Tache a été imaginé par Jeff Carrel grâce à une méthode contemporaine qui permet de créer des vins mousseux avec des bulles et de la finesse, par le biais d'un processus technique.

Ce Chenin a été élevé sur lies en cuve. Puis, lors de la mise en bouteille, on introduit dans le vin du gaz carbonique (dioxyde de carbone) en passant par une membrane extrêmement fine, qui donne la taille des bulles, jusqu'à avoir la même pression qu'en méthode traditionnelle.

Le résultat ? Une robe jaune pâle avec un fin cordon de bulles. Un nez fin sur la fleur d'acacia et la poire. Une bouche ronde et fraîche, avec des bulles d'une finesse étonnante. Une matière désaltérante et une aromatique fidèle au nez, sur des notes florales blanches. Une finale qui nous rappelle que nous buvons un Chenin.

Pour souligner l'identité propre de cette cuvée, Jeff a décidé d'utiliser une capsule de bière en guise de bouchon. Aussi pour désacraliser le moment de consommation.

À boire pur ou en long drink, sur des glaçons ou en cocktail.
À consommer à l'apéritif ou pour accompagner le dessert.



La nouvelle folie de Jeff Carrel
MOUSSE-TACHE

