BLANC BRUT TRADITION

CREMANT DE LOIRE

BRUT

CÉPAGES

Chenin 100%

TERROIR

Argilo-sableux avec grès en surface, sur un magnifique coteau surplombant la cave.

VINIFICATION

Sélection par tris des raisins sains, récolte en caisses.

Pressurage délicat en pressoir pneumatique et sélection des jus avant le débourbage. Première fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures entre 16° à 17°, puis filtration du vin.

Tirage et prise de mousse en bouteilles avec un séjour sur lattes de 12 mois minimum pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

DÉGUSTATION

Servir à 5 - 6°c.

ACCORDS METS ET VINS

Blanc Brut Tradition est un excellent vin d'apéritif.

Il accompagnera parfaitement les poissons fumés ou grillés, mais aussi les desserts à base de fruits blancs, les glaces, les pâtisseries meringuées.

SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR