



BLANC SECRET

CRÉMANT DE LOIRE

2015

CÉPAGES

Chenin 100%

TERROIR

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

VINIFICATION

Récolte manuelle, en caisses, d'un chenin à maturité optimale (13°C). Elaboration selon la méthode ancestrale.

Pressurage délicat en pressoir pneumatique, puis sélection des jus avant le débourage.

Une première fermentation alcoolique se déroule en barriques de 400 litres (1/3 neuves et 2/3 1 vin et 2 vins). La fermentation est bloquée au froid (11.5°C) et des sucres (environ 24grs) sont gardés pour la seconde fermentation en bouteilles.

Elevage en barriques 6 mois environ avant le tirage et la prise de mousse. Le séjour sur lattes est de 24 mois minimum pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

Pas de liqueur d'expédition, c'est un extra brut !

DÉGUSTATION

Servir à 5 – 6°C

ACCORD METS ET VINS

Blanc Secret 2015 accompagnera merveilleusement les crustacés, les nobles coquillages et les viandes blanches.



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

