



METHODE TRAD BLANC VIN DE FRANCE



Encépagement

Pineau d'Aunis 50%. Chenin 50% sur argilo silex
Age des vignes 15 à 20 ans.

Rendement :

60 hl/ha

Vinification

Ce mousseux de qualité est élaboré selon la méthode ancestrale.

Elevage

12 mois sur lattes.

Dégustation

Un nez expressif avec des arômes de brioche et pivoine. En bouche l'attaque minérale du chenin fond rapidement pour laisser place à la rondeur pineau d'aunis.

Accords mets vins

apéritif (nature ou en kir), gâteaux et tartes.

Garde 2 ans à 3 ans

Degré: 12.5 %

