

« Bulles Rouge De Madone »

Vin Mousseux de Qualité



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Issu de saignée de cépage Gamay de Bouze (gamay à jus rouge, ou semi-teinturier).

Les jus de raisin sont débourbés à froid, non sulfités. Par la suite, la fermentation alcoolique est menée à température basse (environ 16 ° C) et stoppée par le froid à 5 ° C lorsqu'il reste environ 45 grammes de sucres par litre non fermentés.

Les moût sont alors embouteillés au domaine après une filtration légère, SANS AJOUT D'AUCUN INTRANT.

Ensuite, une re-fermentation en bouteilles va commencer dans nos caves et durer environ 3 mois (principe de Méthode Ancestrale). Lorsque la pression dans les bouteilles est supérieure à 4 bars, les bouteilles sont expédiées chez un prestataire de service spécialisé dans le dégorgement sous pression isobarométrique.

Les vins nous reviennent dégorgés, filtrés et ré-embouteillés dans la bouteille initiale préalablement rincée. Seul un sulfitage léger accompagne cette manipulation finale, aucun autre intrant n'est rajouté au vin.

Une robe rouge clair, un nez de cerise sauvage et de bonbon très présent. Une bouche dominée par le fruit rouge, avec un bel équilibre entre fraîcheur et douceur. La finesse de la bulle rend cette cuvée très gourmande.

Accord mets et vins :

Très agréable à l'apéritif, idéale en préambule à un buffet estival, cette Bulle Rouge saura révéler tout son intérêt sur un dessert au fruit. Son côté léger en alcool (seulement 8 % vol) la rendra très digeste en fin de repas, ou pour accompagner un goûter.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 13,50 € TTC