

AOP Crémant de Savoie

Envol
CRÉMANT
Méthode traditionnelle

Un envol de bulles fines et fruitées



Cépage : Jacquère 40 %, Altesse 40 %, Chardonnay 20 % - Vendangé à la main

Terroir : Éboulis caillouteux avec structure argilo-calcaire

Vinification : Soins spécifiques apportés au pressurage et à la sélection des jus. Fermentation alcoolique traditionnelle en cuve thermo-régulée. Prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle.

Degré : 12,5°

Pression : 5 bars

La robe : Or clair, avec de fines bulles régulières

Le nez : Arômes fins et fruits blancs

La bouche : Fraîche, vivifiante, cocktail de fruits

À boire : Servi de 5 à 8°, excellent apéritif et accompagnement des desserts

Élevage : Prise de mousse 12 mois en bouteilles minimum. Dégorgage et adjonction de notre dosage secret.

Garde : À consommer dans les 2 ans

