

CRÉMANT BRUT NATURE

Flèche Saignante



Origines :

- Cépage(s) : 50% Pinot Blanc, 30 % Pinot Gris, 20% Pinot Noir
- Sol : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard

Vinification :

Pressurage lent en raisin entier vendangé à la main, levures indigènes. Raisins biologiques, sans collage, sans ajout de liqueur, ni sulfites.

- Degré final 12°

Élevage :

- Élevage sur lie 7 mois (en foudre)
- Fermentation malolactique terminée
- Maturation 15 mois sur lattes
- Pression bouteille de 5 bars en moyenne

Appréciation gustative :

Nez frais et floral, des bulles élégantes et fines. Brut et nature, il exprime au palais toutes les saveurs et la fraîcheur d'un grand vin sans sucres résiduels !

Conseil :

Il doit être servi frais, environ 8 degrés. Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, le servir dans de belles flûtes.