



Brut "La Belle Cécile"

Avec des bulles

Vinification

100 % Marsanne.

Blanc de blancs.

La récolte est prématurée pour que le taux de sucre ne soit pas trop élevé afin de pouvoir repartir en fermentation facilement une fois le vin mis en bouteille.

La vinification est traditionnelle en cuve inox, et le vin fini est acheminé chez un élaborateur équipé pour la réalisation de la méthode traditionnelle.

Caractéristiques de "La Belle Cécile"

Vin mousseux brut et sec avec de fines bulles.

Tout d'abord avec un bouquet de fleurs blanches et de poire (parfois de coing)
puis un côté légèrement épicé.

La bouche charme par sa finale simple mais plaisante.

Suggestion d'accompagnement

Apéritif, risotto, verrines de crabe, omelette aux truffes.

Température de service idéale : 8°