

Grains de Bulles blanc

Extra brut • Méthode traditionnelle

GAMME • L'ESPRIT FESTIF



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Colombard, Viognier

Âge des vignes : 15 ans

Rendement : 80 hectolitres par hectare



Vinification

Macération : pressurage, débourage, première fermentation en cuve en inox.

Élevage : mise en bouteille, prise de mousse et vieillissement de 15 mois avant liqueur d'expédition.

Garde : à boire maintenant, il se conservera 2 à 3 ans



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de fleurs blanches et des notes de pêche.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement en apéritif.



Degré alcoolique : 12% vol
Température de service : 8°/12°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr