# 1885

**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

PLANET'EMERAUDE – ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE – EXCELLENCE • BIODIVERSITÉ • VINS-NATURES

## Vinification

**Macération** : pressurage, débourbage, 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 révèlera 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**