

## La Finesse du Plessis (VMQ\*)

*Pétillant aux bulles fines, brut*

**Cépage** : Chardonnay (49%), Folle Blanche (49%), Cabernet Franc (2%).

**Vinification** : les vins de base, issus des trois cépages mentionnés ci-dessus, réalisent leur fermentation alcoolique dans nos chais. Cet assemblage effectue ensuite une deuxième fermentation alcoolique en bouteille dite « méthode traditionnelle ».

Après neuf mois minimum d'élevage en bouteille, les vins reçoivent, suite au dégorgement, leur liqueur d'expédition avant la commercialisation.

### Dégustation :

Oeil : robe jaune à reflet vert.

Nez : nez de fleurs.

Bouche : une légère sucrosité confère à cette méthode traditionnelle une souplesse en bouche. Ses bulles fines lui apportent fraîcheur et subtilité.

### Accord mets et plats :

Apéritifs et dessert.

Servir très frais autour de 12°C.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

\* VMQ : Vin Mousseux de Qualité