

P.G. Grande Réserve (VMQ*)

Aromatique et légèreté – 24 mois sur lattes

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

Vinification : La particularité de cette cuvée est son élevage prolongé sur latte, plus de 24 mois. Cela développe la finesse des bulles et les arômes du vins.

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 ».

Dégustation :

Oeil : robe jaune

Nez : nez de fleurs.

Bouche : souple en bouche, les arômes du vin sont subtilement révélés par la finesse des bulles.

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