

BULLES DE LOUISE

MÉTHODE TRADITIONNELLE AOC TOURAINE

100 % Pineau-Aunis

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à 16°C. Une fois vinifié, ce vin part à l'élaboration. Une deuxième fermentation se déroule en bouteille cette fois-ci sur latte pendant 9 mois minimum. Pour finir, au dégorgement, une liqueur finale est ajoutée.

DÉGUSTATION

Une robe aux reflets saumonés avec un scintillement des bulles fines. Un nez aux arômes de fruits blancs et de roses fanées. Une bouche élégante et fine.



EFFERVESCENCE