

L'O Brut

Vin mousseux de qualité
METHODE TRADITIONNELLE 2019



Agriculture biologique

CEPAGES

Chenin Blanc
Pinot Noir

TERROIRS

Schistes Gris

TYPE DE VIN

Méthode Traditionnelle Blanc Brut

VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 26 ans.
Travail superficiel des sols.
Enherbement naturel maîtrisé.
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).
Rendements 32 Hl/Ha.
Vendange manuelle en caissette triée sur pieds.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage doux en vendange entière.
Fermentation en levures indigènes.
Après assemblage, élevage de 4 mois sur lies fines en cuve inox avant mise en bouteilles pour prise de mousse.
Conservation sur lattes de minimum 15 mois.

ACCORD METS/VIN

Ce vin de fête et de convivialité peut se consommer en apéritif ou en digestif et accompagner vos desserts.

Potentiel de garde
2 à 5 ans

Conseil de service
entre 8 et 10°C

Disponible en bouteille ou en magnum (Brut Nature).