

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - BULLES DE MINIERE ROSÉ

VIN MOUSSEUX



Vin mousseux

Superficie :

29 hectares

Terroir :

Sablo-argileux

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Vignes de 40 à 50 ans, exposition sud/sud-ouest, taille Guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel, vendanges en vert, enherbement total

Assemblage :

100% cabernet franc

Vinification :

Pressurage direct, débourage, fermentation en cuves régulées, blocage de la fermentation par le froid

Elevage :

Sur lattes 24 mois suivant la méthode traditionnelle champenoise, dégorgement et dosage avec le jus de raisin du domaine

Dégustation :

Arômes de groseilles acidulées et de poires Williams, bouche tendue et équilibrée

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2015