

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - BULLES DE MINIÈRE ROUGE

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 :

Macération carbonique, macération pré fermentaire à froid, mise en bouteille avec le jus de raisin du domaine pour la prise de mousse, seconde fermentation en bouteille

Elevage :

Sur lattes 18 mois suivant la méthode traditionnelle, dégorgement et dosage avec le jus de raisin du domaine

Dégustation :

Arômes cocktail de fruits rouges acidulés, bouche saveur grenadine, ampleet fraîche

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2015