

Cépages

30% Chardonnay, **30%** Muscat,
15% Grenache blanc,
15% Viognier
et **10%** Marsanne.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle.
Élevage en cuve de 6 mois.
Nous utilisons le méthode
Champenoise (sucre et levures)
et la température est maintenue
à 20°. La prise de mousse ne
dure pas plus de 10 jours. Aussi-
tôt la prise de mousse terminée,
le vin devenu mousseux est
réfrigéré à -2°C pour le stabiliser
et calmer l'effervescence ; Il est
filtré à basse température, remis
dans une cuve tampon avec son
gaz carbonique, puis mis en
bouteille grâce à une tireuse
isobarométrique.

Potentiel de garde

2 ans.

Description organoleptique

Robe dorée très claire.
Fines bulles. Au nez, des notes
citronnées mêlées à des arômes
du muscat. Un parfait équilibre
vif, frais, aromatique et très
agréable au palais.

Accords mets et vins

Ce vin convient très bien
en apéritif ou en dessert.

Dégustation entre **6** et **10°C**.