

Méthode Traditionnelle *(cépage 100 % chardonnay)* **« OPALINE » Cuvée Bastien**

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Schistes et gabbro

Critères techniques d'élaboration :

- sélection par tris de raisins.
- pressurage en pressoir pneumatique avec sélection des jus.
- première fermentation en cuve inox avec contrôle des températures (16°-17°C).
- tirage et prise de mousse en bouteille avec un séjour sur lattes de 12 mois pour obtenir la complexité aromatique de la finesse des bulles.
- dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition.

DÉCOUVERTE SENSORIELLE :

La Robe : se dénote d'une nuance jaune pâle délicate.

Le Nez : il est à l'image de la robe, une gourmandise de fruits.

En Bouche : on retrouve des notes de bonbons acidulés qui tempèrent la vivacité structurale de ce vin. En fin de dégustation, on observera quelques notes de fruits mûrs.

Conseils de service et associations mets-vins :

Ce vin est recommandé pour des apéritifs originaux et des desserts variés.

Consommé dans de longues flûtes, à une température de 5 à 6 °C.

Conservation : A consommer de 1 à 4 ans.



Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 615kg	77	462	3306710001007