

LES BULLES OPALINE Cuvée "BASTIEN"



Cépage : Chardonnay

Terroirs : Shiste et gabbro

Appellation : Vin de France

Vinification :

Méthode traditionnelle. Après un pressurage avec sélection des jus, la première fermentation s'effectue en cuve avec contrôle de température. Le tirage et la prise de mousse se font en bouteille, suivis d'un séjour sur latte de 12 mois pour développer la finesse des bulles et la complexité aromatique, avec dégorgement réalisé à la demande.

Dégustation :

La Robe:

Nuances jaunes pâles très délicates

Le Nez:

Élégant et raffiné, aux subtiles notes d'agrumes et de fleurs blanches et des nuances subtilement briochées.

En Bouche :

Belle fraîcheur et vivacité, effervescence fine, révélant des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, accompagnées d'une subtile touche minérale, avec une finale élégante et légèrement crémeuse

Conseils de service et accords mets-vins :

Très agréable pour accompagner les apéritifs festifs et pour sublimer les desserts gourmands.

A servir idéalement entre 5 à 6°C.

Potentiel de garde : 2 à 4ans en bouteille.

Informations complémentaires

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

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : contact@chateaulaperriere.fr