

DOMAINE DES CLOSTIERS



METHODE ANCESTRALE

HOMMAGE

Cépage: 100% Chenin

Terroirs : Sol limono sableux avec nombreux quartz et pierres de tuffeau en surface.

Age des vignes : 25 ans

Vendanges : Manuelles en cagette

Vinification / élevage : Pressurage direct avec pressoir pneumatique. Demarrage de la fermentation alcoolique en cuve inox puis tirage en bouteille avant l'achèvement de la transformation des sucres en alcool. Reprise de la fermentation en bouteille puis degorgement. Extra dry (residuel de sucre entre 13 et 15 g/l selon les bouteilles)

Alcool : 12 degrés

Service : 8 à 10 degrés.

Note de dégustation : Bulles legeres et fines. Equilibre parfait entre les arômes de poires et peche et un final rafraichissant legerement acidulé.

Accords culinaires : Apéritifs, desserts....