Vin Mousseux de Qualité Brut Blanc Pierre Courtrat

VMQ,

VINIFICATION

Seuls les meilleurs cépages ont été sélectionnés pour l'élaboration de ce vin issu d'une deuxième fermentation naturelle en cuve (Méthode Charmat). La cuvée Pierre Courtrat est élevée 6 mois avant commercialisation.

CÉPAGES

Chenin blanc, Chardonnay, Ayrème

SERVICE

Servi frais (6-8°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle. Bulles fines et persistantes.

AU NEZ

Nez très intense présentant des arômes d'agrumes et de fines notes grillées.

EN BOUCHE

Bouche fraiche, vive et citronnée. Joli volume. Finale sur des notes citronnées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les apéritifs et les moments de fêtes.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RGEYUF