

# Vin Mousseux de Qualité Brut Blanc Pierre Courtrat



**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).

**ACCORDS GOURMANDS :** Ce vin accompagnera les apéritifs et les moments de fêtes.



Robe jaune pâle. Bulles fines et persistantes.



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



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

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)