



LE GOÛT DU TERROIR DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

BRESSET &MOREL

BLANC DE BLANCS

- BRUT -



Origine : Vins de base exclusivement issus de vignobles français ayant fait le choix de l'Agriculture Biologique (ou actuellement en cours de Conversion).

Cépages : Sélection des meilleurs vins de base élaborés en majorité à partir du cépage Chardonnay assemblés au Colombard et au Muscat.

Méthode d'élaboration : Fermentation naturelle et prise de mousse en bouteille avec un vieillissement sur lattes de 3 mois minimum.

Notes de dégustation : Robe or pâle aux reflets brillants soulignée par un élégant train de fines bulles. Nez expressif et fruité aux arômes d'agrumes, caractéristique du Chardonnay et du Colombard. Attaque vive laissant place à une bouche plaisante et structurée et à une finale citronnée et florale apportée par le Muscat. Bonne longueur en bouche. Bon potentiel de garde.

Autres informations :

Degré : 12 % vol.

Dosage : 12 g/L.

Produit de France.

Vin Mousseux.



- Disponible au format Magnum (1,5L) -