

VINS DE LOIRE

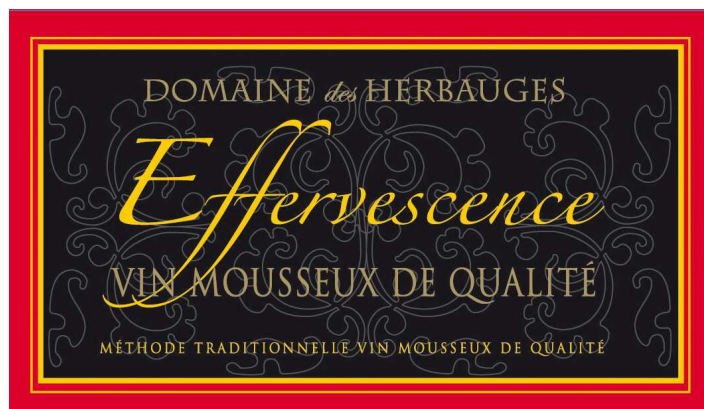
DOMAINE DES HERBAUGES

Effervescence

Appellation : Vin Mousseux de Qualité

Méthode traditionnelle

Cuvée : Effervescence



Surface du vignoble : 1 ha

Rendement : 70 hectolitres/hectare

Cépage : 100% Chardonnay

Age des vignes : 12 ans

Vinification : Élaboré selon la "méthode traditionnelle" (seconde fermentation en bouteille) dans les caves de tuffeau dont la température n'excède pas 12°C, à LUSSAULT/LOIRE (37400). Elevage sur lattes pendant plus 12 mois.

Profil œnologique

Caractère agrume avec des notes de pain grillé, brioche.
Bulles fines, élégantes, très agréables.

Suggestions gastronomiques

Accompagne à merveille un repas de l'apéritif au dessert.