

Domaine Blard Crémant de Savoie "Brut Alpin" Non Dosé



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): BLARD & Fils (Savoie)

Appellation: Crémant de Savoie

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Brut Alpin

Cépage dominant: jacquère



Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BLARD + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Blard "Brut Alpin" Non Dosé

Fiche technique rédigée par le domaine

Cépage : Jacquère 60%, Chardonnay 40%.

Vignoble : en pente, rangs orientés Est/Ouest. Terroir des Abymes.

Vinification : Raisin récolté en caisse percée. Pressurage doux et sélection des jus. Fermentation longue à froid. Elevage des vins de base 6 mois en cuve et en futs. Prise de mousse minimum 18 mois.

Brut Nature Zéro dosage.

Zone de production : premier coteau Sud-Est de la commune de Les Marches. Sol Argilo-calcaire issu de l'éboulement du Mont Granier en 1248. Coteaux composés d'éboulis fins et de marnes à certains endroits. De nombreux fossiles de crustacés composent ce terroir. Coteau très ensoleillé car exposition Sud-Est. En été le soleil est présent dès l'aube et jusqu'en fin de journée.

Description brève du produit :

Très belle présentation, mais pas que ! Ce "brut Alpin" (nature, donc sans soufre, et non dosé) est avant tout un très bon vin d'assemblage (jacquère et chardonnay) avant d'être un simple blanc sec pétillant. Nous avons aimé sa simplicité, et espérons que vous apprécierez aussi. Préparez une seconde bouteille au frais...