



Cépages

Ugni blanc



Terroir

Parcelle au sol caillouteux sur le plateau de Tournefort à 400 m d'altitude.



Vinification

Pressurage direct. Première fermentation en cuve. Prise de mousse en bouteille. Elevage sur lattes pendant 9 mois.

Degré alcoolique : 12°



Garde

1 à 3 ans



Dégustation

Un nez frais, sur les arômes de fleurs blanches et sureau. En bouche on retrouve une bulle fine et une belle acidité typique à l'Ugni blanc. Finale longue, sur notes de pêche et fruits exotiques.

Servir entre 8 et 10°C.



Accord mets & vins

La Méthode Grand Seuil blanc peut accompagner tout votre repas. Excellente en cocktails tels que les Spritz, elle peut aussi sublimer un fromage frais.

Fines bulles rafraîchissantes, elle saura aussi accompagner vos desserts.

