

Les Territoires - 2^{ème} Edition

EXTRA-BRUT

Appellation : Vin de France Effervescent

Tirage : 19/07/18

Vieillessement : 30 mois sur lattes

Assemblage : Chardonnay / Pinot Noir / Sylvaner / Sémillon

Millésime : 2017

Biologique : Certifié

Certificateur : ECOCERT - FR-BIO-01

Terroir : Assemblage France

Analyses :

Surpression à 20°C : 5,7 bars

TAV : 13,07 %

AT : 4,25 g/l H₂SO₄

AV : 0,43 g/l H₂SO₄

Dosage : 6 g/l

SO₂ total : 41 mg/l

Acide sorbique : absence

Dégustation :

Cuvée d'assemblage de cépages et de Territoires viticoles Français, avec une vinification et une « Prise de Mousse » à Molesme.

Le long vieillissement sur lattes développe beaucoup d'arômes tertiaires (pêche, tilleul, miel). La bouche est équilibré entre la fraîcheur et l'aromatique d'évolution. Pour les apéritifs dinatoires, les viandes blanches, et les plateaux de fromages.

