



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

PRESTIGE DE L'ESPINOSE

METHODE TRADITIONNELLE

Vin de plaisir, cette Méthode Traditionnelle « Brut Nature » vous surprendra par sa fraîcheur et sa délicatesse qui en feront le compagnon idéal de l'apéritif et de vos repas festifs.



Wine of pleasure, this "Traditional Method" Brut Nature will surprise you with its freshness and delicacy which will make it the ideal companion for aperitifs and your festive meals.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE 70 % Chardonnay
30 % Folle Blanche

VINIFICATION Récolte précoce, pressurage délicat et séparation des premiers jus afin de conserver la fraîcheur nécessaire à l'élaboration de nos vins de base. Après débouillage, les jus clairs de chaque cépage sont directement mis en cuve pour une fermentation isolée de 2 à 3 semaines. Après sa prise de mousse, le vin reste sur « latte » pendant **4 années** avant d'être commercialisé. Dégorgé sans dosage, ce Brut Nature se caractérise par une grande finesse de bulles.

°C SERVICE Température de service : 6-8°C.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : Servie dans une flûte, cette cuvée dévoile alors sa robe claire et sa finesse de bulles.

Arômes : Arômes de fleurs blanches et notes briochées

