TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

BLANC DE BLANC ET BLANC DE NOIR

Hannapolline

Franck Besson

Noble et délicat

COULEUR / TYPE
Effervescent

ORIGINE DE LA CUVÉE
Coeur de presse des cuvées Dentelle et Rose Granit : milieu de pressurage pour obtenir le moût le plus fin ! Elaboration du vin blanc en cuve inox avant mise en bouteille pour la seconde fermentation selon le méthode "champenoise". Elevage sur lattes de plus de 24 mois avant dégorgement. Pas de dosage = Extra Brut. Après la seconde fermentation (prise de mousse en bouteille), les bouteilles sont tournées et redressées sur pupitre pour éliminer le dépôt lors du dégorgeage.

ACCORDS METS ET VINS
Une fricassée de cèpes, coquilles St Jacques, sushis, fraisier

POTENTIEL DE GARDE
5 ans

MARCHÉ(S)
Export

PRODUIT PAR
Franck Besson

Terroirs Originels - ZA Les Treilles - 69430 Quincié en Beaujolais - France
Tél : 04 74 69 53 82 - E-mail contact@terroirs-originels.com.
www.terroirs-originels.com