

BLANC DE BLANC ET BLANC DE NOIR

Blanc de Noir Rose Granit Franck Besson

COULEUR / TYPE

Effervescent

ORIGINE DE LA CUVÉE

Ensemble des parcelles conduites en Agriculture Biologique (sauf quelques-unes en désherbage conventionnel). Vinification : Pressurage direct, première fermentation en cuve inox pour élaborer le vin blanc avant mise en bouteille pour la seconde fermentation selon le méthode "champenoise". Elevage plus de 12 mois sur lattes. Dosage d'expédition à 9 grammes (Maximum en Brut : 16 grammes). Après la seconde fermentation (prise de mousse en bouteille), les bouteilles sont tournées et redressées sur pupitre pour éliminer le dépôt lors du dégorgage.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritifs, desserts aux fruits rouges, macarons...

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 1 an

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Franck Besson