

BLANC DE BLANC ET BLANC DE NOIR

Hannapolline

Franck Besson

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 dégorgement.

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


Hannapolline
BRUT NATURE