

Château de Minière

a complete wine experience

BULLES DE MINIÈRE ROSÉ



Un grand classique : Retrouvez toute la fraîcheur et la finesse aromatique du Cabernet Franc dans cette pétillante cuvée.

Désignation : Vin mousseux

Situation du vignoble : Val de Loire

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : Rosé

Dosage : Brut

Alcool : 12,5 % vol

Contenance : 75 cl

Culture : Certifiée en agriculture biologique (ECOCERT)

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Belle robe rose pâle. Le nez subtil marie la groseille acidulée et la Poire William. La bouche, tendue et équilibrée, présente des notes de fruits rouges et une jolie bulle traçante.

Accords mets et vin : Vin festif pour l'apéritif, les cocktails et desserts. Il se combine aussi au poisson cru et aux poissons en papillote.

Service : Servir frais à 10-12°C.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 ans pour en apprécier toute sa fraîcheur.

ELABORATION

Terroir : Parcelles « Les Champs de Minière » dédiées aux Bulles de Minière sur un sol sablo-limoneux. Exposition sud/sud-ouest. Vignes de 40 à 50 ans.

Conduite de la vigne : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel, et vendanges en vert suivant les millésimes. Parcelles enherbées totalement pour protéger le sol de l'érosion, faciliter le développement de l'activité biologique et améliorer l'état sanitaire de la vendange par réduction induite de la vigueur de la vigne.

Vendange : Vendange mécanique et tri des baies au chai.

Vinification : Pressurage direct Débourage. Fermentation en cuves régulées à 16°. Blocage de la fermentation par le froid. Mise en bouteille suivant la méthode traditionnelle champenoise. Elevage sur lattes 24 mois minimum. Dégorgement et dosage avec le jus de raisin du domaine.