

SCA Vinovalie

Vin de France

FRANCE

Apesanteur

Brut Mousseux Blanc

Culture raisonnée

Au cœur du Sud-Ouest, entre les coteaux du Tarn, les rives du Tarn-et-Garonne et les gorges du Lot, Vinovalie perpétue un art de vivre viticole vieux de plusieurs générations. De Gaillac, berceau millénaire de la vigne, à Fronton et Cahors, chaque terroir raconte une histoire façonnée par la patience des vignerons et la générosité d'une terre authentique. Ici, la diversité des terroirs donne naissance à des vins uniques, à l'identité aussi affirmée que la terre qui les façonne.



60% Sauvignon
40% Loin de l'œil



11.5%



750 ml



Épamprage
Vendange mécanique.
Rendement : 57 hl/ha
Sols : argilo-calcaire et sol limoneux
Age vignes : < 18 ans



Traditionnelle, à basse température
avec macération pelliculaire sur les raisins sauvignon,
pour préserver la fraîcheur et révéler toute l'expression
aromatique du cépage.



En cuve d'acier inoxydable.
Ajout de CO² lors de la mise en bouteille.



Couleur :
robe jaune claire, effervescente.

Au nez :
fruité sur des notes florales et de fruits à chair blanche.

En bouche :
la délicatesse de ses bulles précède une bouche ronde
sur des notes d'agrumes.
Minéralité, fraîcheur et tension en bouche.

Accords mets & vin :
Idéal en apéritif ou sur des fruits de mer
et poissons blancs, grillés.
Il accompagnera à merveille tous vos événements festifs.

Taux de sucre : 12 g/L



Servir entre 4°C et 5°C.



Garde 2 ans

