

NAGES – EXTRA BRUT – ZERO DOSAGE



Sur les pentes exposées nord et puisant dans un sol de gros galets roulés, le grenache blanc s'exprime avec beaucoup de finesse, de l'amplitude et d'une belle acidité. Nous avons eu la folle idée d'en vinifier une petite partie en effervescent que nous avons embouteillé avec zéro dosage. Sa pureté et son élégance vous surprendront.

Terroir : « Grès », galets roulés du Rhône sur argile rouge riche en fer - Vin de France - Certifié Bio

Cépage : 100% Grenache Blanc

Vinification :

- agriculture biologique certifiée
- vendange manuelle avec tri
- pressurage direct en absence d'oxygène pour préserver l'acidité & les arômes
- fermentation en levure indigène
- élevage sur lies avec batonnage pendant 6 mois
- prise de mousse en cave maintenue à 15°C.
- Embouteillage avec zéro dosage

Dégustation :

- Robe : Jaune avec des reflets vert-dorés
- Nez : Des arômes de poires, fruit de la passion et fleurs blanches.
- Bouche : Très équilibrée et frais, avec une finale désaltérante.

Garde : à apprécier dès maintenant ou à garder 5 ans



Accord Mets/Vin : servir à 10 - 12°C

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
brie	foie	crevettes	citron	gingembre	cru	crème	tarte aux
comté	gras	huîtres	asperges	thym	poêlé	champignon	fruits
mascarpone	veau	St	truffe	basilic	au four	beurre	sablés
	chapon	Jacques					macarons