

Lauduc

AOC CRÉMANT DE BORDEAUX



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

80% Sémillon
20% Cabernet Franc

BRUT

75 cl

carton de 6

DÉGUSTATION
CHARACTERISTICS

VINIFICATION

Récolte et pressurage effectués selon un cahier des charges rigoureux afin d'obtenir des jus clairs sans oxydation.

Vieillessement sur lie 16 mois minimum en caves souterraines calcaire à température constante de 12 °C.

Dosage au dégorgement : 1,6 cls de liqueur d'expédition soit 10 gr/l de sucre.

Mousse fine à la fois persistante et intense. Une belle couleur or pâle avec quelques reflets verts. Les arômes sont fins et complexes avec des notes florales. L'attaque est vive tout en amenant à une sensation « pétillante » qui persiste en bouche avec beaucoup de finesse. La rondeur de ce vin lui permettra d'accompagner facilement tous les apéritifs et fin de repas.

