



Crémant Brut Nature Flèche Saignante

Origines

- Cépage(s) : 40% Pinot Blanc, 30 % Pinot Gris, 30% Pinot Noir
- Sol : Argilo-calcaire
- Élevage : 12 mois en foudre
- Vinification : Méthode Traditionnelle
- Prise de Mousse : Levures indigènes avec moût de l'année N+1
- Liqueur d'Expédition : 0 mg/ltr
- Mode de culture Biodynamique
- sans sulfites ajouté, sans filtration

Vinification

La particularité du crémant Flèche Saignante est que la prise de mousse (2eme fermentation en bouteille) est réalisée, grâce à du moût de raisins de l'année suivante et le tout mis en fermentation grâce aux levures de notre terroir. Raisins biologiques, sans collage, sans ajout de liqueur, ni sulfites.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 12.5°

Appréciation gustative

Nez frais et floral, des bulles élégantes et fines. Brut et nature, il exprime au palais toutes les saveurs et la fraîcheur d'un grand vin sans sucres résiduels.

Conseil

Il doit être servi frais, environ 8 degrés. Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes. Le servir dans de belles flûtes.