

L'Elegance du Plessis (VMQ*)

Pétillant fruits rouges, demi-sec

Cépage : Egiodola (70%), Gamay (30%).

Vinification : les vins de base, issus des deux cépages mentionnés ci-dessus, réalisent leur fermentation alcoolique dans nos chais. Cet assemblage effectue ensuite une deuxième fermentation alcoolique en bouteille dite « méthode traditionnelle ». Après neuf mois minimum d'élevage en bouteille, les vins reçoivent, suite au dégorgement, leur liqueur d'expédition avant la commercialisation.

Dégustation :

Oeil : reflets rosés-rouges avec bulles fines..

Nez : nez de fruits rouges aux notes fraises et framboises.

Bouche : bouche fruitée et ronde, équilibrée aux arômes de fruits rouges. Une légère sucrosité confère à cette méthode traditionnelle une souplesse en bouche. Ses bulles fines lui apportent fraîcheur et subtilité.

Accord mets et plats :

Apéritifs et dessert.

Servir très frais autour de 12°c.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* VMQ : Vin Mousseux de Qualité