

Château de Minière

a complete wine experience

BULLES DE MINIÈRE ROUGE



Une cuvée originale et surprenante ! Un vin effervescent rouge 100% Cabernet franc, sec et fruité.

Un cocktail de bulles à la fraîcheur savoureuse.

Désignation : Vin mousseux

Situation du vignoble : Val de Loire

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : Rouge

Dosage : Brut

Alcool : 11,5 % vol

Contenance : 75 cl

Culture : Certifiée en agriculture biologique (ECOCERT)

DEGUSTATION

Notes de dégustation : Profonde robe pourpre aux reflets rubis. Le nez offre un cocktail de fruits rouges acidulés (cassis et framboise). La bouche saveur grenadine, ample et structurée, étonne par sa légèreté et sa fraîcheur.

Accords mets et vin : Vin festif pour apéritif, cocktails et desserts aux chocolat ou fruits rouges. Pour un accord original, servez cette cuvée sur une entrée de betterave ou un poisson à chair ferme (turbot, lotte).

Service : Servir frais à 10-12°C.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 ans pour en savourer tout son fruit.

ELABORATION

Terroir : Parcelles « Les Champs de Minière » dédiées aux Bulles de Minière sur un sol sablo-limoneux. Exposition sud/sud-ouest. Vignes de 40 à 50 ans.

Conduite de la vigne : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel, et vendanges en vert suivant les millésimes. Parcelles enherbées totalement pour protéger le sol de l'érosion, faciliter le développement de l'activité biologique et améliorer l'état sanitaire de la vendange par réduction induite de la vigueur de la vigne.

Vendange : Vendange mécanique et tri des baies au chai.

Vinification : Macération carbonique / macération pré-fermentaire à froid pour favoriser l'extraction du fruit. Mise en bouteille avec le jus de raisin du domaine pour la prise de mousse. Seconde fermentation en bouteille et élevage sur lattes 18 mois minimum suivant la méthode traditionnelle champenoise. Dégorgement et dosage avec le jus de raisin du domaine.