

Château de Minière

a complete wine experience

BULLES DE MINIÈRE BLANC DE NOIRS 2020



Un vin effervescent délicat et raffiné. Fraicheur et vivacité caractérisent cette cuvée.

Désignation : AOC Crémant de Loire

Situation du vignoble : Val de Loire, aire d'appellation Bourgueil

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : Blanc

Dosage : Brut Nature

Millésime : 2020

Alcool : 12 % vol

Contenance : 75 cl

Culture : Certifiée en agriculture biologique (ECOCERT)

DÉGUSTATION

Notes de dégustation : Belle intensité aromatique, avec des notes d'agrumes ainsi que de fleurs blanches. La bouche, à la fois ronde et tonique, se termine par une finale pleine de fraîcheur.

Accords mets et vin : Apéritifs, huitres, sashimi

Service : Servir frais à 8-10°C.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 ans pour en apprécier toute sa fraîcheur.

PRODUCTION

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 manuelle. Trie sur souche

Vinification : Pressurage direct, vendange entière. Débourbage. Fermentation en cuves inox régulées à 16°C. Blocage de la fermentation par le froid. Mise en bouteille suivant la méthode traditionnelle champenoise. Elevage sur lattes 12 mois minimum. Dégorgement.

Château de Minière – 37140 Ingrandes de Touraine – France

Tel: +33 (0)2 47 96 94 30 – Fax: +33 (0)2 47 96 91 53 – contact@chateaudeminiere.com

www.chateaudeminiere.com

SIRET Company ID N°: 52504692600016 - Excise N°: FR 010792 E0625 - VAT N°: FR82525046926