



“RÉSERVE DE CANDELON” CHARDONNAY

VIN EFFERVESCENT



CÉPAGES

Chardonnay – 100%

DÉGUSTATION

Belle robe brillante, jaune pâle aux reflets émeraude. Nez complexe aux délicieux arômes de citron, orange, pêche et poire nuancés par un parfum de noisettes. En bouche, une remarquable fraîcheur avec un bouquet aromatique subtil. Vin très harmonieux avec de fines bulles.

ALLIANCE METS - VIN

RÉSERVE DE CANDELON Chardonnay brut est un excellent vin d'apéritif et de dessert. On l'appréciera spécialement avec les fruits de mers, les poissons crus et marinés et avec les plats de cuisine orientale épicée. Servi à une température de 8° à 10°C.

CONDITIONNEMENT

En bouteille champenoise - Carton de 6 ou de 12 bouteilles

PRÉSENTATION ET ÉLABORATION DU VIN

Les vins effervescents RÉSERVE DE CANDELON Chardonnay brut sont élaborés à partir d'un vin de base issu des raisins Chardonnay spécialement plantés à cet effet dans le centre Var, Provence. Le Chardonnay est un cépage à haut potentiel aromatique qui participe à la renommée des plus grands vins blancs de France. La pratique de techniques de vinification de pointe selon un cahier des charges rigoureux établi par la société «LES VINS BRÉBAN» avec ses partenaires viticulteurs permet l'élaboration de vins effervescents de qualité. Suite à une vinification et à une seconde fermentation, appelée «prise de mousse», les vins effervescents RÉSERVE DE CANDELON Chardonnay brut demeurent 90 jours sur lies et levures. Puis une stabilisation du vin au froid précède sa filtration et la mise en bouteille. Les bouteilles reposent sur lattes pendant 3 mois avant leur commercialisation.