



## CUVÉE LAURENT DEMI-SEC

VIN EFFERVESCENT DE QUALITÉ



### CÉPAGES

Ugni-Blanc - 80%; Colombard - 20%

### DÉGUSTATION

Robe jaune claire. Bulles moyennes, crépitantes et très rapides. Nez intense des arômes de brioche, fruits rouges confits, poire, et mirabelle. Bouche souple et gourmande, qui se déploie sur des saveurs de pomme au four. La finale est fraîche et nette.

### ALLIANCE METS - VIN

Les vins effervescents CUVÉE LAURENT demi-sec sont servis en fin de repas ou pour des occasions festives à une température de 8° à 10°.

### CONDITIONNEMENT

En bouteille champenoise - Carton de 6 ou de 12 bouteilles

### PRÉSENTATION ET ÉLABORATION DU VIN

Le vin effervescent CUVÉE LAURENT demi-sec est le fruit d'assemblage d'Ugni-Blanc, cépage blanc traditionnel en Provence, et de Colombard, cépage à haut potentiel aromatique qui participe à la renommée des grands vins blancs. La détermination de la date idéale de vendange, la vinification à basse température, le levurage spécifique représentent les conditions rigoureusement respectées afin d'obtenir des vins de base possédant toutes les caractéristiques requises pour l'élaboration de vins effervescents de qualité. Suite à une seconde fermentation en cuve, les vins effervescents CUVÉE LAURENT sont filtrés avant leur mise sur le marché.