



DUC DE RAYBAUD CHARDONNAY

VIN EFFERVESCENT DE QUALITÉ



CÉPAGE

Chardonnay - 100%

DÉGUSTATION

Belle robe brillante, jaune pâle. Nez plaisant et complexe aux délicats arômes floraux, agrémentés d'une discrète note boisée. En bouche, grande fraîcheur et bonne persistance. Vin élégant à la mousse fine et régulière.

ALLIANCE METS - VIN

Le DUC DE RAYBAUD Chardonnay est un excellent vin d'apéritif. On l'appréciera aussi pendant tout le repas, notamment avec du poisson. 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 DUC DE RAYBAUD sont élaborés à partir d'un vin de base issu des raisins Chardonnay spécialement plantés à cet effet. Le Chardonnay, cépage à haut potentiel aromatique qui participe à la renommée des plus grands vins blancs de France, permet l'élaboration de vins effervescents de qualité. Élaborés selon un cahier des charges très rigoureux avec détermination de la date idéale de vendange, vinification à basse température après réfrigération, filtration des moûts, levurage spécifique, et suite à une seconde fermentation, appelée «prise de mousse», les vins effervescents DUC DE RAYBAUD Chardonnay demeurent 60 jours sur lies et levures. Puis le vin est stabilisé au froid, filtré et mis en bouteille.