



CUVÉE LAURENT

VIN EFFERVESCENT BLANC DEMI-SEC



CÉPAGES

Ugni Blanc - 80% ; Colombard - 20%

DÉGUSTATION

Robe jaune claire. Bulles moyennes, crépitanes 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 du Colombard, cépage à haut potentiel aromatique qui participe à la renommée des grands vins blancs. Ces vins effervescents sont élaborés à partir de vins de base provenant du vignoble varois et vinifiés selon un cahier des charges établi par la société «LES VINS BRÉBAN» avec ses partenaires viticulteurs. La détermination de la date idéale de vendange, la vinification à basse température, et 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 haute qualité. Suite à une seconde fermentation en cuve, les vins effervescents CUVÉE LAURENT DEMI-SEC sont filtrés avant leur mise sur le marché.