

CUVÉE DU TROS

CRÉMANT DE BORDEAUX

Cette A.O.C est née en 1990. Le crémant de Bordeaux est élaboré selon les règles très strictes de la méthode traditionnelle.

CEPAGE : Sémillon

Cueillette du raisin à la main et en clayettes.

Pressurage léger (100 l de jus / 150 kgs de raisins)

Vinification à basse température

Vieillessement et fermentation naturelle en bouteilles de 9 mois .

Commentaire de dégustation :
Ce pur sémillon présente une bonne tenue de bulles fines, sous une robe or pâle. En bouche le charnu et le moelleux apportés par le sémillon tapissent agréablement le palais. La finale est vive sur des notes de raisins mûrs.

