

Vin Mousseux de Qualité VMQ



Méthode Traditionnelle - BLANC

Cépages : Grolleau Gris et Chardonnay

Vin mousseux qui, lors du service, libère lentement son gaz en formant de très fines bulles.

Nez plein de finesse sur des notes florales.

D'une attaque franche, ce mousseux possède une belle fraîcheur et une fin de bouche souple, sans lourdeur grâce à la finesse de ses bulles.

Accords :

En apéritif ou au dessert, ce vin mousseux peut également vous accompagner tout au long du repas

Servir frais.

Existe également en rosé :

Méthode Traditionnelle ROSE

Cépages : Merlot et Grolleau

