

MAISON DU VIGNERON

Marcel Cabelier Blanc de Blancs Crémant du Jura

22,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14209497
\$	Prix licencié	19.10\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📄	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin mousseux
🇫🇷	Pays	France
🏷️	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Jura
🏷️	Appellation	Crémant du Jura
🍇	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Brut
🍷	Taux de sucre	- de 12
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir jusqu'à 2 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis des générations, la Maison du Vigneron se consacre à la vinification, à l'élevage et à la commercialisation de Vins et Crémants du Jura d'exceptions. La notoriété de ses vins s'appuie depuis toujours sur une image forte du terroir et sur la préservation des pratiques culturelles et œnologiques traditionnelles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune vert avec des bulles fines. Bouche ronde à l'attaque avec douceur, arômes intenses de pomme avec des nuances briochées et de miel, mousse crémeuse. Agréable de l'apéritif jusqu'à la fin du repas. Il accompagnera à merveille les desserts. Température de service : 5 à 6°C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Les raisins sont vendangés à la main et déposés délicatement dans des caisses à fond percé. Elaboré suivant la méthode traditionnelle de prise de mousse après une seconde fermentation en bouteille s'étendant sur plus de douze mois. Pressurage direct, fermentation à 18 °C, élevage en cuve.

