



LE CLOS DES DEMOISELLES

GRAPES VARIETIES

60 % Chardonnay
25 % Chenin
15 % Pinot Noir

VINIFICATION

Méthode « traditionnelle » with a delicate and progressive pneumatic pressing. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks.

PRODUCTION

50 000 bottles

TECHNICAL DATA

Total acidity : 5,35
Total SO₂ : 88mg/L
Alcool : 12°
Sugar : 8,5g/l
Sorbic Acid : 0
Pressure : 5,50 bars

TASTING NOTE

This special bottle was created in honour of the « Brut Originel ». Delighted foam with golden hinted robe wherein lie the majestic strings of delicate bubbles. On the palate the aromas of toast, honey and fresh fruits are perfectly balanced. This sparkling wine is soft and full, powerful as long on the finish. It's delicious all through a meal even with asian cuisine such as sushis or tempura. It matches also deserts (chessecake, fruits pie).

CÉPAGES

60 % Chardonnay
25 % Chenin
15 % Pinot Noir

VINIFICATION

Méthode « traditionnelle » avec un pressurage lent et délicat des raisins. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve inox.

PRODUCTION

50 000 bouteilles

ANALYSE

Acidité Totale : 5,35
SO₂ Total : 88mg/L
Alcool : 12°
Sucre : 8,5g/l
Acide Sorbique : 0
Pression : 5,50 bars

DÉGUSTATION

Ce Crémant offre une bulle fine et légère, un nez floral d'aubépine et de fruits, une bouche harmonieuse marquée par les agrumes avec des nuances de fruits exotiques. Cette tête de cuvée d'une grande pureté accompagnera votre apéritif mais sera également parfaite tout au long d'un repas de poissons ou viandes blanches, idéal également avec des plats plus exotiques tels que les sushis.

