



IMAGINARIUM

MÉTHODE TRADITIONNELLE
BLANC DE BLANCS BRUT

Cette cuvée distinctive évoque et fait écho à un lieu de visite unique en France: l'IMAGINARIUM. Situé au cœur de la Bourgogne, à Nuits-Saint-Georges, vous y découvrirez le monde secret des vins effervescents et de ses différentes méthodes d'élaboration.

Cette méthode traditionnelle est issue d'un assemblage spécifique et subtil de cépages français qui vous transportera dans le monde féérique de la magie des bulles.



CÉPAGES

Sélection des meilleurs vins de base parmi les différents cépages Blanc de Blancs et en fonction de la typicité du millésime pour obtenir le style recherché. Les cépages, 100% d'origine française, qui peuvent être utilisés dans des proportions variables sont: Ugni Blanc, Colombard, Chardonnay et Chenin.

ÉLABORATION

Produit selon la méthode traditionnelle.
12 mois de vieillissement en bouteilles dans l'obscurité de nos caves.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Vin de couleur or pâle et brillant présentant des arômes de fruits blancs avec de fines bulles. Bouche élégante, persistante et bien équilibrée entre fraîcheur et fruit.

ACCORDS METS-VIN

Ce vin élégant se déguste aussi bien seul qu'en accompagnement de plats. Par exemple avec des œufs pochés sauce parmesan ou des toasts de saumon fumé.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

A déguster frais, entre 6° et 8°C.

ANALYSES

Alcool : 12 % vol
Sucre résiduel : 8g/l (BRUT)