



MÉTHODE TRADITIONNELLE LA REINE BLANCHE



Cépages : Chardonnay 50%, Chenin 50%



Terroir : Calcaire, Argile à Silex

Superficie : 1 ha



Vinification : Elaborée dans les caves du tuffeau qui restent toujours à la même température, de manière à obtenir ses bulles fines, on ajoute des levures avant la mise en bouteille, puis on les couche sur latte pendant 20 mois. Ensuite nous tournons les bouteilles d'un quart de tour chaque jour pour les dégorger. Alors le bouchon en liège est mis en place et les bouteilles sont stockées au minimum 2 mois avant de se retrouver sur votre table.

Dégustation :



-Œil : Couleur or pale aux reflets dorés

-Nez : Arômes de fleurs blanches, comme le tilleul et l'acacia

-Bouche : D'une belle persistance en bouche, il conserve fraîcheur et finesse



Accord mets et vins : Il se boit à la fin du repas ou tout simplement en apéritif seul ou bien avec une liqueur de cassis, de framboise

Servir entre 8 et 9°C



Potentiel de garde : 2 ans