

VINCENT BARRÉ

— KARÉMANT BARRÉ —

MÉTHODE TRADITIONNELLE - BRUT



« Vinifié et manipulé entièrement au domaine, bulles fines et régulière, idéal à l'apéritif et pour les occasions festives »



FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	Vin Mousseux de Qualité
CUVÉE:	KAREMANT BARRÉ
COULEUR:	Blanc
CÉPAGE:	Melon de B 20%, Chardonnay 50%, Colombard 25%.
ÉLABORATION:	Au domaine, Élevage sur latte 12 mois
DOSAGE:	7.5 g/L de sucre BRUT
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

TERROIR: Sous-sol composés de micaschiste et Gabbro. Sol peu profond.

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuse méthode alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes.

Vignes étroite d'une moyenne d'âge de 15 ans.

VINIFICATION: Vendange mécanique de nuit ou le matin. Egrappées et triées. Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C) pour obtenir un maximum d'arômes. Soutiré en fin de fermentation.

ELEVAGE: En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois.

ELABORATION: Filtré et mise en bouteille pour la prise de mousse, élevage de 12 mois minimum sur latte avant le remuage suit ensuite le dégorgement. Tout est élaboré au domaine

NOTES VISUELLES: Jaune pâle, soutenue par de fines bulles régulière.

NOTES OLFACTIVES: Le nez est rond aux notes de pain grillé, d'écorce d'orange et de noisette grillée, le tout rafraîchi par du citron confit.

NOTES GUSTATIVES: La bouche, ronde et gourmande présente une belle régularité et la finale où l'on retrouve des notes de citron confit.

ACCORD: Apéritif — Dessert

SERVIR à 7-8°C

CONDITIONNEMENT: Caisse de 6 bouteilles

Vincent BARRÉ

2Bis La Papinière • Tillières

49230 SÈVREMOINE

Tél: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE