



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Brut blanc Méthode traditionnelle ◆



Garde : 2 à 3 ans.

Couleur :	Blanc
Cépage :	100% Gamay
Degré % :	12
Sol :	Argilo-calcaire
Vendange :	Manuelle et acheminement du raisin caisses percées

Retournement des caisses sur convoyeur à bandes pour garder le raisin intact jusqu'au pressoir.

Vinification :

Vinifié comme un Crémant.

Pressurage lent et doux des grappes, avec élimination des premiers et derniers jus, pour ne garder que le cœur de la presse.

Débourbage.

Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox.

Mise en bouteilles et élevage sur lattes (entre 18 et 24 mois) dans nos caves.

Dégorgement au fur et à mesure de nos besoins.

Dégustation :

Elaboré à partir du cépage Gamay, vous aimerez cette méthode pour la délicatesse de ses arômes finalisés par une bouche fine et gourmande.

Agréable bien frais en apéritif comme sur les desserts.