



FLORENT DELAUNAY

Le Loroux-Bottereau

BRUT BLANC

Méthode Traditionnelle

Cuvée

Nom : Brut Blanc Méthode Traditionnelle.

Appellation : Vin de France.

Millésime : *(Pas de millésime).*

Cépage : 75% Chardonnay, 25% Melon B.

Terroir : Chardonnay sur Micaschistes et Melon B. sur les Gneiss du Loroux-Bottereau.

Surface : 1 ha Chardonnay, 0,5 ha Melon B.

Taux d'alcool : 12%.

Taux sucre : 9.0 g/L.


Production

Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (50hL/ha max.), ébourgeonnage, griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert.

Récolte : Mécanique avec trieur-égrenneur embarqué.

Vinification : Pressurage pneumatique 4h, débourbage 24h à froid, fermentation alcoolique thermorégulée à 10°C.

Élevage : Deuxième fermentation en bouteille, vieillissement 12 mois sur lattes, dégorgement et ajout de liqueur avant mise à l'expédition.

Certifications : Haute valeur environnementale de niveau 3. 

Dégustation

Dégustation : Température idéale de service entre 7° et 9°C.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans.

Commentaires sur le Millésime : Très onctueuse, vineuse et expressive, fine dentelle de bulle crémeuse et persistante.

Accords Mets et Vins : Vin de fête, idéal à l'apéritif et au dessert, sur un gâteau nantais.



OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 18H

118 LE VAL-FLEURI, 44430 LE LOROUX-BOTTEREAU, FRANCE

+33 (0) 2 40 33 86 84 - CONTACT@DOMAINEDELAUNAY.FR - WWW.DOMAINEDELAUNAY.FR

EARL VIGNOBLE DELAUNAY - RCS NANTES - SIRET 51445591400010 - NAF/APE 0121Z - IBAN FR76 1027 8361 4000 0123 8750 141 - CMCIFR2A

