



FLORENT DELAUNAY

Le Loroux-Bottereau

EXTRA BRUT

Méthode Traditionnelle

Cuvée

Nom : Extra Brut Méthode Traditionnelle.

Appellation : Vin de France.

Millésime : (*Pas de millésime*).

Cépage : 100% Chardonnay.

Terroir : Sols à texture Limono-sableuse, sains et développés sur une veine de Gneiss.

Surface : 1 ha Chardonnay.

Taux d'alcool : 12%.

Taux sucre : <0.5 g/L.


Production

Travail de la vigne : Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (45hL/ha max.), ébourgeonnage, griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert.

Récolte : Manuelle, tri à la parcelle puis à la cave.

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

Élevage : Deuxième fermentation en bouteille, vieillissement 24 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 : 5 à 10 ans.

Commentaires sur le Millésime : Bulle fines, bouche ample et généreuse, finale crémeuse sur des notes de brioche et amande grillée.

Accords Mets et Vins : À servir lors de grandes occasions, à l'apéritif ou en fin de repas.



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

