



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Sparkling Pinot Noir

*Pétillant & Fruité*

### La Vigne

**Production annuelle** 2 600 bouteilles

**Cépage** Pinot Noir

**Situation** Les vignes sont situées au Château de Laborde

### Vinification & Elevage

Le vin est vinifié et mis en cuve pendant 8 mois au Château de Laborde. Pas de seconde fermentation.

Il est transféré dans un réservoir sous pression (chez un spécialiste de la gazéification) où l'on procède à une injection de CO<sub>2</sub>, ainsi qu'un apport de sucre suivi d'un léger sulfitage. Le "sparkling" repose ensuite 1 semaine en cuve avant la mise en bouteille

### Note de Dégustation

**Couleur** Rouge Cerise **Nez** Fraises fraîchement cueillies un matin de Juin **Bouche** Ce vin pétillant offre une expérience unique: comme une impression de croquer dans une fraise mûre dont le jus sucré emplit votre bouche.

**Accord Mets / Vins** Apéritif et dessert de fruits rouges ou au chocolat

**Température de service** 6 - 8 °

*Titille votre langue et éveille votre palais !*

