



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 CO₂, 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 !

