

ECLAT DE BULLE

Une bulle fraîche et fruitée
100% Muscat à Petits Grains Blanc
6% d'alcool - 75cl.



Elaboré à base de jus de raisin partiellement fermenté, ce pétillant offre une bulle légère et élégante, une belle fraîcheur et des arômes fruités.

Vinification

Les raisins sont vendangés dès le début de leur maturité (3 Août), puis pressés directement afin de préserver leur fraîcheur aromatique. Le moût est ensuite soumis à un débordage statique pendant 48 heures.

La fermentation se déroule en cuve close, à très basse température, afin de préserver les bulles ainsi que toute la finesse aromatique caractéristique du Muscat à Petits Grains. Elle est interrompue lorsque près de la moitié des sucres a été fermentée, grâce à une filtration stérile.

La mise en bouteille est réalisée juste après cette filtration, permettant ainsi de préserver durablement la fraîcheur, la finesse et l'élégance du Muscat.

A quel moment de la journée le déguster ?

Apéritif en famille ou entre amis, bien frais, pour commencer la soirée en douceur.

Création de Cocktail.

Avec un déjeuner ou un dîner

Anniversaire, mariage, brunch ou encore avec un dessert

Pourquoi vous allez l'aimer ?

- 100% Muscat à Petits grains blanc
- 6 % de folie
- 75 cl de bonheur pétillant
- Gourmandise
- Finesse et Légèreté
- Convivialité et Partage

Le plaisir
des bulles