

DOMAINE DE LA RENCONTRE



esprits libres

Région : Occitanie, Languedoc, SUD DE FRANCE

Appellation : Vin de France, Vin Mousseux de Qualité, méthode traditionnelle.

Cuvée : esprits libres

Couleur : blanc

Cépage : Muscat Blanc à Petits Grains 100%

Alcool : 12%

Sucre résiduel : 10g/l (BRUT) élevage sur lies >48 mois.

Contenance : 750 ml



Elaboration

Culture respectueuse de l'environnement, faible rendement. Vendanges manuelles traditionnelles avec sélection parcellaire. Pressurage pneumatique léger de vendanges entières. Première fermentation lente à basse température et élevage en cuve inox thermo-régulée.

Méthode traditionnelle – deuxième fermentation en bouteille, puis élevage sur lies au minimum 9 mois. Vin de base millésime 2015. Utilisation de levures sélectionnées.

« esprits libres » peut être élaboré avec un sucre résiduel entre 8-12 g, par palette, selon les souhaits du client.

Conditionnement :

Bouteille traditionnelle, bouchon en liège aggloméré « Mytik », étiquette argent à chaud sur noir matte, coiffe noir matte, carton de 6 cols plat. Euro palette 800*1200mm, 504 cols.

Nous avons la possibilité de créer des étiquettes personnalisées pour vos événements/cadeaux d'entreprise – contactez-nous.



Dégustation

Oeil : Couleur or pâle, reflets d'or vert.

Nez : Expressif, persistant, arômes de pêche, de litchi, de citron.

Bouche : Aromatique, puissante avec de légères notes d'agrumes et de la violette portées sur des bulles fines. Beaucoup de fraîcheur.



Service

Température de service : Entre 8° et 13°

Garde : A consommer dès maintenant.



Accords mets et vins

Idéale pour se désaltérer, esprits libres accord bien en apéritif, avec des salades de fruits et gâteaux crémeuses ou en fin de repas afin de rafraîchir des papilles. Nous avons eu l'honneur d'être présent à plusieurs fêtes de mariage et anniversaire en vin d'honneur.