

Lauduc

AOC CRÉMANT DE BORDEAUX



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

Sémillon
Cabernet Franc

BRUT

75 cl

carton de 6

VINIFICATION

Récolte et pressurage effectués selon un cahier des charges rigoureux afin d'obtenir des jus clairs sans oxydation.

Vieillessement sur lie 16 mois minimum en caves souterraines calcaire à température constante de 12 °C.

Dosage au dégorgement : 1,2 cls de liqueur d'expédition soit 7gr/l de sucre.

Manually harvest early in the morning to preserve the fruitiness of the grapes. Rapid stemming and transition to the crusher does not allow for oxidation. Pneumatic pressing without maceration. Minimal filtering and deslagging is performed before the fermentation process begins in steel vats.

Ageing on lies during at less 6 months in underground cellars.

Dosage during disgorging with 1,2 cl of natural liquor equivalent at 7gr/l of sugar.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Mousse fine à la fois persistante et intense. Une belle couleur or pâle avec quelques reflets verts. Les arômes sont fins et complexes avec des notes florales. L'attaque est vive tout en amenant à une sensation « pétillante » qui persiste en bouche avec beaucoup de finesse. La rondeur de ce vin lui permettra d'accompagner facilement tous les apéritifs et fin de repas.

Fine foam that is both persistent and intense. A beautiful pale gold color with some green reflects. The aromas are delicate and complex with floral notes. the attack is lively and brings a sparkling sensation that lingers in the mouth with great finesse.

