



Blanc de Blanc

MÉTHODE TRADITIONNELLE



CÉPAGE : CHARDONNAY

APPELLATION : VIN DE FRANCE

VIGNOBLE :

PARCELLES ARGILO-CALCAIRES SITUÉES SUR LA COMMUNE DE BAGNOLS. 8 000 PIEDS. 70HL/HA

VINIFICATION :

PRESSURAGE DIRECT, FERMENTATION ALCOOLIQUE À FROID (ENTRE 15 ET 20°C).

PRISE DE MOUSSE : MÉTHODE TRADITIONNELLE.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION :

ROBE OR PÂLE AUX REFLÈTS VERTS. NEZ AUX ARÔMES DE FLEURS BLANCHES. EN BOUCHE : DES NOTES DE POIRE REHAUSSÉES PAR DE FINS BULLES ET UNE FINALE PERSISTANTE

ACCORDS METS ET VINS :

S'APPRÉCIE DE L'APÉRITIF (RILLETES DE THON, CRÈME DE LÉGUME) JUSQU'AU DESSERT (CAKE AUX FRUITS, MILLE-FEUILLE À LA VANILLE). SERVI SEUL OU AVEC UNE CRÈME DE FRUITS.

CONSEILS DE SERVICE :

A SERVIR FRAIS : 8 À 12°C

A APPRÉCIER DANS SA JEUNESSE (DANS LES 1 À 2 ANS)



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com