

CHATEAU DE PIZAY

BLANC DE BLANCS

Méthode Traditionnelle



SA PRODUCTION

Ce produit est élaboré par un spécialiste mâconnais de la champagnisation.

Le vin de base est un vin de CHARDONNAY produit sur le Domaine du Château de PIZAY.

Ce vin a subi une champagnisation en cave durant neuf mois sur latte. Il subit un remuage manuel avant d'être dosé, il est disponible en brut.

SES CARACTERISTIQUES

. *Couleur* : très pâle, bulles fines et abondantes.

. *Nez* : les arômes de Chardonnay sont présents, soutenus par le dégagement gazeux.

. *Bouche* : l'attaque est nette et souligne la fraîcheur du Chardonnay. La prise de mousse est importante et nécessite une température de service assez basse. La fin en bouche développe toute la rondeur du Chardonnay et se fond dans des nuances florales.

. *Température de dégustation* : ce produit doit être servi frais, 10°C.

. *Mariage des mets* : Il se marie parfaitement avec des crèmes de framboises. Les kirs ne doivent pas être trop dosés en liqueur pour laisser percevoir le charme du Chardonnay.

* * * * *