## Indigène Brut Blanc de Blanc Vin de France Domaine Chiroulet



Prix: 16,00 €

Catégories: Côtes de Gascogne, Tous nos vins, Uncategorized, Vins Apéritifs et

**Desserts** 

Mots-clés: Blanc de Blanc, Brut, Terres Blanches, Vin de France, Vin mousseux

Page:

https://www.avs-sa.be/produit/indigene-brut-blanc-de-blanc-vin-de-france-domaine-chiroulet/

## En résumé

Les fines bulles des Terres Blanches!

Les parcelles complantées sur les versants nord, les zones les plus froides, participent au facteur d'acidité garant d'une belle fraîcheur. Les cépages locaux, nous plongent directement au cœur de la Gascogne avec les notes aromatiques propre à ce terroir.

La dernière gorgée, moins effervescente nous laisse l'envie d'en reprendre!

Description

A l'apéritif bien sûr! Idéal pour les banquets et festins :

Accompagné de ses petits canapés, amuse-bouche, amuse gueule, casse-dalle, ...

Mais aussi avec le dessert :

Dessert du Sud-Ouest : Niniches, mellassine, croustade du Sud-Ouest aux pommes,

. . .

## **Attributs**

- Pays: France

- Région viticole: Gascogne

- Nom du domaine: Domaine Chiroulet

- Type & couleur: Blanc de blanc, Brut, Les bulles

- Catégorie: Méthode de la cuve close

- Appellation: Brut Blanc de Blanc, Vin Mousseux de qualité
- Cépage(s): Gros-Manseng Ugni Blanc Sauvignon Chardonnay
- Terroir: Calcaire et argiles blanches, sur affleurements calcaires de la fin du tertiaire., Parcelles plantées sur les zones froides des versants nord des coteaux, facteur d'acidité.
- Œil: Couleur blanc clair, brillant., Fines bulles, Reflet vert
- Nez: Arômes de pomme verte, de pêche blanche.
- Bouche: Attaque sur le fruit avec un coté beurré, fumé, acidité et gras forme un bel équilibre ; la fin de bouche finit sur des notes d'agrumes rafraîchissantes

- Degré en alcool: 12,5 %

- Servir à température: Frappé, 5°

## Galerie photos

