



L'Eclat de Montaud

Sparkling rosé,



VINIFICATION

Issu de Grenache, un cépage provençal traditionnel, ce mousseux rosé est vinifié selon un cahier des charges très rigoureux (détermination de la date idéale de vendange, vinification à basse température, levurage spécifique).

La méthode utilisée du nom de Charmat est une méthode de seconde fermentation qui transforme dans une cuve un vin tranquille en vin effervescent.

Ce procédé a été inventé par Jean Eugène CHARMAT à l'université de Montpellier en 1907 et a été développé car il permettait aux producteurs d'accroître la quantité produite tout en préservant un haut niveau de qualité.

La fermentation terminée, le vin effervescent est filtré puis transféré dans des cuves de tirage où il est conservé jusqu'à l'embouteillage.

Ce procédé de fabrication spécial permet de conserver les arômes originaux des vins de base.

CÉPAGE

Grenache 100%

SERVICE

Servi à une température de 8° à 10°C

DÉGUSTATION

Robe rose pâle, nez d'une grande fraîcheur aux arômes complexes de fruits mûrs (fraise, coing), en bouche, attaque nette, beaucoup de longueur ; vin au bel équilibre et à la mousse persistante.

ACCORDS GOURMANDS

Excellent vin d'apéritif, il peut aussi accompagner la cuisine asiatique à base de poissons et les sushi.

