

Ce qui le définit...



Elégant

Fruité

Fines bulles

Frais

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 13%



Ses secrets de fabrication...

Ce Franciacorta Brut de Clarabella, provient de vignobles à 250m d'altitude, qui s'étendent entre le lac d'Iseo et Franciacorta, en Lombardie. Issu de raisins 100% Chardonnay, pressés doucement et décantés à froid pendant 36 heures, la fermentation s'effectue ensuite grâce à des levures sélectionnées, 85% en cuve d'acier et 15% en barriques. La seconde fermentation a lieu en bouteille selon la méthode champenoise. Le vin vieillit sur lies pendant 20 à 28 mois, avant d'être dégorgé, ce qui lui confère une belle complexité aromatique. La gorgée est fraîche et vive, avec une persistance discrète.



Cépage : 100% Chardonnay

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de garde :
< 10 ans

T° de Service :
10-12°C



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>

 @mgwinediscovery

 MG Wine Discovery

 mg-wine-discovery