



Cuvée Louis

Blanc de blancs, Brut, Méthode traditionnelle - AOC Vaud



Vinifié en méthode traditionnelle, ce vin offre au nez des notes florales et minérales. À l'agitation, ses bulles légères confèrent à cette cuvée une remarquable finesse et libèrent en finale une belle note fumée.



Provenance:

Issu d'une sélection des meilleures parcelles, cette cuvée a été vinifiée en méthode traditionnelle.



Cépage:

– Chardonnay 100% –



Accord gastronomique:

Idéal à l'apéritif ou à table avec une viande blanche ou des roulés de poissons.



Température:

Nous recommandons une température de service de 7°



Garde:

Nous recommandons une garde jusqu'à 8 ans.



Spécificité:

Un vin de célébration à déguster entre amis.