



Des bulles 100% françaises et languedociennes



Cépage

100 % Chardonnay



Histoire

Elégante, fraîche et gourmande, Alma blanc de blancs est la cuvée phare de vos moments festifs et conviviaux.



Terroir

Sélections parcellaires : Identification des parcelles sur le vignoble, confirmée par dégustation des baies et récolte à maturité optimale.



Élaboration et prise de mousse

Pressurage de la vendange à réception, débouillage à froid suivi de la fermentation alcoolique avant filtration des vins de base.

Ajout d'une liqueur de tirage au jus afin de réaliser la prise de mousse qui libèrera les fines bulles et l'effervescence de cette « méthode traditionnelle ». Neuf mois sur lattes permettent d'affiner les profils et de complexifier les arômes.



Dégustation

Robe dorée et éclatante animée d'une fine effervescence. Cette cuvée fraîchement délicate aux arômes gourmands de fruits à chair blanche, est complétée de notes beurrées et briochées.



Accords mets & vins

Cette cuvée polyvalente peut se déguster autant à l'apéritif que sur des fruits de mer ou des desserts gourmands ou glacés.



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.