



«LATEYRON»

Crémant de Bordeaux Blanc Brut

- Coup de Coeur Guide Hachette 2017
- Oscar des Bordeaux de l'été 2017

Commentaires de dégustation

Mousse fine à la fois persistante et intense mais, par la suite, sans agressivité en bouche.

La couleur est or pâle avec quelques reflets vert.

Les arômes sont fins et complexes avec quelques notes florales tel que l'aubépine combinée avec des sensations proches de la groseille.

L'attaque est vive tout en amenant à une sensation « pétillante » qui persiste en bouche avec beaucoup de finesse.

Bon équilibre, la bouche est bien fondue. L'élégance est révélatrice de la parfaite autolyse du vin.

Un vin sur la fraîcheur aromatique et la rondeur.

Accords mets/vin

La rondeur de ce vin lui permettra d'accompagner facilement tous les apéritifs et fin de repas.

Origine du vin : sélection de vignobles pouvant assurer une production bien maîtrisée de raisins en Nord et Est de l'Entre-deux-mers .

Cépages : 80 % sémillon, 20 % Cabernet-Franc.
Récolte et pressurage effectués selon un cahier des charges établi rigoureusement par notre société afin d'obtenir des jus clairs sans oxydation.

Durée de vieillissement sur lie : 16 mois minimum en caves souterraines calcaire à température constante de 12 °C.

Dosage au dégorgement : 1,6 cls de liqueur d'expédition soit 10 gr/l de sucre.