

Domaine B & B Bouché AOC Blanquette de Limoux - Méthode Ancestrale

8,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Mauzac
Profil: Fruité

Couleurs: blanc
Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Un Domaine qui mérite d'être connu : des tarifs très accessibles et une qualité d'une grande constance."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

Mauzac 100%

Élevage

Cuve

Vinification

La prise de mousse est effectuée directement en bouteille, avec une fermentation entièrement naturelle et spontanée. Le mystère demeure sur l'influence de la vieille lune de Mars, période traditionnellement consacrée à la mise en bouteille, la prise de mousse échouant systématiquement lorsqu'elle est réalisée sous une autre lune.

Cryo-vinification : deuxième fermentation naturelle en bouteille

Agriculture Biologique

Aucune démarche entreprise.

Palmares

Histoire de la Cuvée

Cuvée historique du Domaine.

Accords Mets & Vins

S'apprécie particulièrement au dessert, par exemple avec une charlotte au chocolat.

Dégustation

Couleur doré clair, bulles fines et persistantes. Le nez est très fruité avec des notes de miel d'acacia. En bouche les fruits blancs dominant (pomme et poire).

Température de Service

9 / 10°C

Potentiel de Garde

A boire