

PERSEVERANCE

Appellation : Méthode Traditionnelle

Cépage : Melon de B / Chardonnay / Cabernet Franc

Sol : Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro

Elaboration : Élevée en méthode traditionnelle, cette 1^{ère} cuvée (élevée 9 mois sur lattes) est élaborée à partir de l'assemblage de 3 cépages. Elle unit la fraîcheur du Melon de B, l'élégance du Chardonnay et la vivacité du Cabernet Franc.

Conseil de dégustation :

Cet effervescent à la robe or pâle et aux reflets dorés possède un nez fruité et vanillé. L'attaque en bouche dégage une belle complexité et une belle fraîcheur aromatique structurée par des bulles fines, délicates et intense.

Accord mets et vin :

Ce vin se dégustera très bien à l'apéritif ou avec un dessert aussi bien chocolaté que fruité.

Servir : 9-11°

