



MILLIARD
d'Étoiles

REGION	Loire
APPELLATION	Vin de France
COULEUR	Blanc
EFFERVESCENT	Brut nature
CEPAGES	Chenin 50%, Cabernet Franc 50%
METHODE	Ancestrale
TERROIR	Sable éolien sur argiles à silex
DEGRES	12,5°

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelle.

Méthode ancestrale : la fermentation alcoolique se fait en cuve, ensuite refroidit en fin de FA pour ralentir l'activité des levures. Assemblage de 40% Chenin - 40% Cabernet Franc de l'année et 20% d'un vin de réserve élevé 1 an en fût afin d'apporter une maturité et une mémoire d'un vin finit. Mise en bouteille (entre 18 – 20 gr/L de sucres résiduels).

Elevage sur lattes, pendant 12 mois et mis sur pupitre et remuage à la main durant 1 mois, ensuite dégorgement .

Vinification sans aucun intrants

DEGUSTATION

D'une robe dorée et d'une bulle fine, cet effervescent dégage des arômes intenses de poire, de fleurs blanches et d'abricots. Les bulles franches ont une structure fine et persistante, d'une rare élégance. Le cabernet franc apporte la structure et la vinosité en bouche. La finale est longue, gourmande avec des notes d'amandes.

Garde possible : 3-5 ans



ANECDOTE

Sur cette cuvée, la robe du vin donne à nos bulles une allure d'étoile, éclatante et lumineuse.

Le chenin est vendangé avec une belle maturité tandis que le Cabernet Franc est vendangé le matin avant la maturité optimum afin d'obtenir un moût blanc après un doux pressurage. La méthode ancestrale permet d'élaborer cette bouteille sans ajout (de levures, sucre et soufre) laissant le vin s'exprimer pleinement, protégé par le gaz carbonique dissous.

Le but recherché est d'apporter fraîcheur et structure soutenue par une bulle vineuse.

Etiquette signée par notre ami Sébastien Birchler.



BIODYVIN