

G DE GERISENA 2015



Assemblage: Macabeu, Grenache blanche et Muscat

Lancer: Mars 2016

Catégorie: Reserve - Brut nature

Désignation d'Origine: Empordà

Production: 3.000 bouteilles de 75cl/ 150 bouteilles de 150cl



Elaboration:

Un vin élaboré à base de raisin collecté manuellement qui procède d'anciens vignobles sélectionnés par leur qualité organoleptique pour élaborer un vin de base. Macération à basse température pendant quelques heures pour extraire les arômes primaires de fruits blancs.

Vinification du moût fleur à température contrôlée de 14°C. et un battonage est effectué pendant 3 mois avec les tiges fines avant de procéder au lancer. Dégorgé dans chaud.



Nota de dégustation:

Couleur jaune, brillant et clair. Arômes intenses de fruits blancs, de pamplemousse et d'agrumes avec une fin de petit pain au beurre due à son vieillissement en bouteille. En bouche, il est frais, complexe et très équilibré. La bulle est petite et persistante, mais, très subtile et intégrée.



Accords mets vins:

Idéal pour accompagner des fruits de mer, du poisson et de la viande blanche.



Analyse:

ALCOOL %VOL	ACIDITE TARTRIQUE (G/L EN TARTRIQUE)	ACIDES Sulfurique (G/L EN Sulfurique)	SUCRES RESIDUELS (G/L)
11	6,2	0,16	<1