



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

L'ÉCLAT

IGP MÉDITERRANÉE BRUT NATURE 2023

En conversion BIO - Agriculture régénératrice



CÉPAGES

Clairette 100%

TERROIR

Sud Luberon exposition nord

SOL

Argilo calcaire très drainant

ÂGE DES VIGNES

40-60 ans

PRODUCTION ANNUELLE

2 500 bouteilles

RENDEMENT

55 hl/hectare

ALCOOL

Degré d'alcool : 12,5 %

VINIFICATION

Prise de mousse en méthode traditionnelle

ÉLEVAGE

Conservation sur lattes 9 mois minimum

Pas de rajout de sucre au dégorgement

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Arômes de poire nuancés d'une note florale. Bouche fruitée avec une finale briochée et des arômes de petits fruits secs. Bulles fines et persistantes.

ACCORDS METS-VINS

A l'apéritif ou servi avec un dessert

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 à 10 °C

CONSERVATION

3-4 ans

