

USQ Méthode Classique Brut

Notre bulles Méthode Classique, élaborée à partir de raisins Chardonnay, se distingue par une agréable élégance et une minéralité tout en rondeur. Le lent processus d'élevage sur lies d'environ 12 mois donne naissance à un vin à la mousse crémeuse et au perlage fin et persistant. Né à l'occasion du premier anniversaire de la Dimora Dosio, ce vin célèbre l'art de l'hospitalité sous toutes ses formes.



Cépage: Chardonnay

Composition du sol: collineux et caillouteux

Vendanges: manuelles, précoces à partir de la mi-août



Vinification: double fermentation, la première en cuves inox juste après la vendange, la seconde directement en bouteille (méthode classique);

Élevage: environ 12 mois de maturation sur lies en bouteille.



Robe: jaune paille avec des reflets verts, accompagnée d'une mousse crémeuse et d'un perlage fin et persistant;

Nez: fin et élégant, avec des arômes complexes de fruits frais;

Bouche: équilibrée et bien structurée, caractérisée par une excellente sapidité et des arômes d'amande fraîche et d'épices.



À servir à: 4-6°C

Accords mets-vin: grâce à sa polyvalence, il peut être servi de l'apéritif au dessert. Il est idéal avec crustacés, caviar, crudités de poisson ainsi qu'avec des viandes blanches et des charcuteries de qualité.

DOSIO