

domaine de la vigne blanche

Cognoy Brut

Parcelle : La Vigne Blanche

Cépage (s) : 60% Pinot Blanc, 40% Aligoté

Commentaire de dégustation :

A l'œil, l'élégance d'un feu d'artifice, bulles fines en bouche qui exalte le fruité du vin et laisse place de manière subtile à une sensation de fraîcheur.

Ce vin conviendra parfaitement à tous les petits moments de bonheur que vous voulez partager.

Accords : Moments de fête

Vendange : manuelle, contrôle maturité afin d'optimiser la vinification en mousseux.

Vinification élevage :

Pressurage pneumatique avec programme type « méthode traditionnelle », fermentation malolactique effectuée, vinification en cuve inox. Prise de mousse, méthode traditionnelle effectuée par Xavier Chevalley à Cartigny, Genève.

