

LUXURY DRY "KINGDOM" GOLD

Vin mousseux dry



✓ **ZONE DE PRODUCTION**

Domaine Val de Brun.

Vignobles orientés nord-sud et ouest-est comptant environ 4000/4500 ceps par hectare ayant une moyenne d'âge d'environ 8/12 ans.

Production moyenne de 3/4 kg par cep équivalent à 120/130 q.li par hectare.

Cépage: variétés aromatiques typiques de la zone haute de la région de Trévis.

Méthode d'élevage: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

La vendange se fait à la main en septembre, à laquelle il s'en suivra le pressurage doux avec une brève macération à froid des peaux et la décantation statique du moût. Sa fermentation primaire aura lieu dans des récipients d'acier à 18/19°C sous l'action de levures sélectionnées. Le vin nouveau sera conservé sur les lies nobles pendant quelques semaines. La phase successive sera la prise en mousse qui durera 20/25 jours à 18°C. Une fois terminée, le mousseux sera conservé sur les lies pendant quelques semaines. Il s'en suivra alors la stabilisation tartrique et la mise en bouteille. Repos en bouteille pour effectuer l'affinage final.

✓ **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Perlage: Très fin et persistant.

Couleur: jaune paille avec des reflets verdâtres.

Odeur: éthéré, délicat, très personnel grâce à la synergie entre les arômes variétaux et les parfums de la levure avec une nette touche aromatique.

Goût: plein, harmonieux, sec.

✓ **CARACTERISTIQUES CHIMIQUES**

Alcool effectif, % vol. 10.50 - 11.50

Sucres, g/l 22.00 - 23.00

Acidité totale, g/l 5.50 - 6.50

✓ **TEMPERATURE DE SERVICE**

Servir à 5 - 6° C dans un sceau à glace.

✓ **CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de sources de lumière et de chaleur.

✓ **APPELLATION SUR LA CARTE DES VINS**

Luxury Dry "Kingdom" - Astoria

Astoria - 123 [lt. 0.75]

