



158 - 200 ml 150- 750 ml
157 - 1500 ml 152 - 3000 ml 164 - 6000 ml



"9.5 COLD WINE WHITE"

Vin mousseux Brut

• ZONE DE PRODUCTION

Domaine Val de Brun. Vignobles orientés nord-sud et ouest-est comptant environ 4000/4500 ceps par hectare ; vigne de 8/12 ans environ. Cépage: variétés aromatiques typiques de la zone haute de la région de Trévis. Méthode d'élevage: Sylvoz.

• TECHNOLOGIE

Les raisins sont vendangés avec quelques jours d'avance par rapport à la parfaite maturation normale, et ce pour garantir un degré sucré inférieur, une acidité supérieure et un parfum plus fruité. La vinification est du type traditionnel c'est-à-dire avec pressurage doux et avec une macération à froid partielle. Le moût ainsi obtenu sera conservé à 0° C et utilisé pour réaliser les différentes champagnisations effectuées durant l'année. La fermentation, qui a lieu à environ 10/12°C sous l'action de levures sélectionnées, permet d'obtenir des parfums très aromatiques et intenses. Le moût en pleine fermentation sera alors transvasé directement dans des autoclaves pour effectuer la prise en mousse de façon à passer, avec une seule fermentation à basse température, en 35/40 jours, du moût au mousseux proprement dit, cela pour donner plus de force et pour accentuer l'arôme, très particulier, qui caractérise ce vin mousseux ; de plus, la fermentation à basse température génère la formation de substances, qui procurent structure et épaisseur au vin, ce qui compense le bas degré acquis et ce qui permet de maintenir une parfaite harmonie au niveau du goût. Une fois la prise en mousse terminée, le mousseux sera conservé sur ses lies nobles pendant 20/30 jours, pour compléter et enrichir ses propriétés organoleptiques. Avant d'être mis en bouteille, le mousseux sera dosé avec un petit pourcentage de moût de raisins aromatiques de grand cru afin de parfaire et d'harmoniser le goût et l'odeur du produit.

• CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Perlage: très fin et persistant.

Couleur: jaune paille avec des reflets verdâtres.

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

Goût: plein, harmonieux, sec.

• CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Alcool effectif, % vol. 9.00 – 10.00.

Sucres, g/l 10.00 - 11.00

Acidité totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir à 2 - 3° 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

"9.5 Cold Wine White" Brut Vin mousseux - Astoria.