



ECLAT PLATA EXTRA BRUT

VIGNOBLES

LIEU : Agrelo, Luján de Cuyo.
ANNÉE DE PLANTATION : 2009.
CONDUITE : Treillis.
SOLS : Argileux avec galets.

ALTITUDE : 1 000 mètres au
dessus du niveau de la mer.
RENDEMENT : 8 000 kg/ha.
RÉCOLTE : Manuelle.

ÉLABORATION

COMPOSITION : 67% Chardonnay 33% Pinot Noir.
MÉTHODE : Traditionnelle / Champenoise.
TYPE : Extra-Brut.
SUCRE TOTAL : 6 grammes/litre.
VINIFICATION : Préparation du vin de base. Levure ajoutée (liqueur de tirage) pour refermentation en bouteille. L'impression est réalisée. Minimum de 36 mois de stockage au contact des lies. Retirer les bouteilles des bureaux pendant 3 semaines. Dégorgement avec ajout de liqueur d'expédition.
PRODUCTION : 4 000 bouteilles/an.
VIGNERON : Juan Ubaldini.

NOTES DE L'ACTS

Vin mousseux blanc aux nuances dorées. Il a de petites bulles et délicat, et des arômes d'agrumes, de pomme verte et des arômes plus complexes comme la brioche et croûte de pain compte tenu de la longue permanence du vin sur lies. En bouche L'entrée est fraîche et le type de vieillissement est perçu.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10°C et 11°C.