



CHATEAU LASTOURS

LOUIS DE FARAMOND - VIGNERON

BULLES BLANCHES | La Méthode

Plusieurs années de travail passionné ont permis d'obtenir la Méthode parfaite pour créer ces bulles dansantes et ces arômes flatteurs. Une fusion entre un savoir-faire historique et la fougue de notre équipe. Un vin de fête qui a la finesse, la fraîcheur et la tenue pour accompagner toutes les réceptions, grâce à son nez fruité de pomme verte acidulée et son croquant gourmand.

Cépage

Mauzac

100%

Production

Notre vignoble est certifié
HVE 3 (palier 3/3)



Notre terroir

- La spécificité de nos terres réside dans leur positionnement unique sur les Graves de la rive droite du Tarn.
- Sols peu profonds, caillouteux et siliceux, avec un excellent drainage vers la rivière Tarn en contrebas
- Age moyen des vignes : 5 ans

Savoir-faire

- Fermentation à 10°C jusqu'à 9 % Vol. environ.
- La fermentation se conclut en milieu clos après mise en bouteille, créant de fines bulles naturelles.
- Remuage progressif avant dégorgement



Notes de dégustation

- Robe jaune d'or. Nez d'agrumes flatteur aux notes de pomme verte acidulée et de petite poire.
- Un subtil équilibre où les bulles viennent titiller le palais et réveiller le fruit.
- Un ensemble frais et gourmand et qui ne demande qu'à être croqué.

L'accord gagnant

- C'est un vin de fête qui a la finesse, la fraîcheur et la tenue pour accompagner les moments de convivialité et les réceptions.
- Il sera tout autant apprécié pour les apéritifs, occasions festives que pour les fins de repas, desserts et buffets sucrés de l'après-midi.
- A déguster en flûte, bien frais mais non glacé (environ 6°C).

