

Brut Effervescence Méthode Traditionnelle



ENCÉPAGEMENT Gamay noir à jus blanc

TERROIR Sols granitiques en bas de coteaux

MÉTHODE CULTURALE Taille en gobelet
Age moyen des vignes de 30 ans
Densité de plantation à 10 000 pieds / hectare
Certifié TERRA VITIS et HVE



VINIFICATION Élaboré 100% au domaine
Pressurage pneumatique immédiat après récolte manuelle à basse température
Fermentation alcoolique à basse température
Prise de mousse au domaine

ÉLEVAGE Élevage de 12 à 24 mois sur lattes pour la finesse des bulles
Remuage manuel sur pupitres
Brut nature sans liqueur ajouté pour respecter la fraîcheur du gamay

DÉGUSTATION Fruité, léger, peu alcoolisé.
A consommer dans l'année.



Contenants disponibles
75cl



Un vin festif à apprécier à l'apéritif ou sur un dessert



Servir 8°C



Temps de garde : A consommer dans l'année

Situé en plein coeur des vignes, sur les pentes du Mont Brouilly, nous exploitons un domaine familial à taille humaine transmis depuis huit générations. Passionnés, nous travaillons dans le plus grand respect environnemental avec l'objectif constant de produire un raisin de haute qualité tout en préservant le terroir.

Attachés au cépage Gamay, idéalement révélé sur nos terroirs granitiques, nous proposons d'autres formes d'expression de ce cépage notamment au travers de cette cuvée originale festive « Effervescence » entièrement élaborée au domaine.



Vignoble

CHANRION

Vigneron sur les versants du Mont Brouilly

NICOLE & ROMAIN CHANRION - LES CROZES - 80, GRANDE RUE - 69220 CERCIEU

Tél. 00 33(0)4 74 66 80 37 - Mob. 00 33(0)6 78 74 86 05 - vignoble-chanrion.com