

PREMIÈRE BULLE

Fucsia

Las uvas son recolectadas exclusivamente de forma manual, tras realizar una selección de los mejores viñedos, por las excepcionales calidades del suelo y del subsuelo. Tras una primera fermentación en cubas de acero inoxidable, se realiza la segunda fermentación en botella, continuando su crianza hasta 15 meses.



TIPO

Blanquette Brut

VARIEDAD DE UVA

90% Mauzac, 5% Chenin y 5% Chardonnay

TERRENO

Arcilloso - Calizo



OJO

Color dorado pálido, inundado de numerosas y finas burbujas que forman una densa y cremosa corona.

NARIZ

En nariz es vivo y delicado, con aromas cítricos y de flores blancas.

BOCA

En boca el ataque es vivaz y rotundo, ofreciendo una agradable textura. Notas frescas de frutas cítricas. Vino refrescante que perdura en boca.

SUGERENCIAS DE SERVICIO Y MARIDAJE

Se recomienda servir a 7-8°C.

Un espumoso joven que se adapta a los momentos festivos.
Perfecto con un aperitivo a base de tosta de salmón ahumado o foie gras.