

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

BULLE CHARDONNAY ET PINOT NOIR

CUVÉE : Origine

MILLÉSIME : 2019

PRIX : 32\$

ŒIL : Jaune pâle brillant avec des reflets légèrement verdâtres doté de fines bulles avec une tenue moyenne

NEZ : Nez expressif de fruit blanc (pomme et poire), de fleurs blanches et des notes pâtisseries (pâte feuilleté, levure)

BOUCHE : Bulle très fine, caractère vif et tranché, belle effervescence et beaucoup d'élégance. Belle persistance aromatique en finale.

VINIFICATION : méthode champenoise

ALCOOL : 11%

SUCRE RÉSIDUEL : 7 G/L

DATE DE VENDANGE : mi-octobre 2021

QUANTITÉ PRODUITE : 1730 bouteilles

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6° à 8° C

POTENCIEL DE GARDE : prêt à boire mais se conserve bien jusqu'à 4 ans

ACCORDS METS ET VINS : Apéritif, huitres, foie gras, tartare et ceviche de poisson