

LAGRANGE BASTIDE

BRUT NATURE

AOC CREMANT DE BORDEAUX
BLANC



FRAÎCHEUR
RONDEUR
PUISSANCE
GOURMANDISE



100% SEMILLON - ZERO DOSAGE

La pureté d'un Brut Nature

Une effervescence ciselée, fraîche et minérale.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Une effervescence délicate, une robe cristalline et un nez subtil mêlant des notes florales et d'agrumes. En bouche, une belle tension accompagnée de fruits blancs et d'une minéralité raffinée, puis une finale gourmande aux notes d'amande fraîche. Sans dosage, il exprime toute l'authenticité de son terroir.



POMME VERTE



AMANDE FRAÎCHE



MINÉRAL



PÊCHE BLANCHE

TERROIR

Sols argilo-limoneux

CÉPAGE

100 % Sémillon

GARDE

4 ans

SERVICE

5 à 8 °C

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage pneumatique, débordage et fermentation alcoolique en cuves béton à température régulée. Sélection des jus les plus fins et les plus élégants. Prise de mousse et élevage sur lattes pendant au moins 24 mois chez notre prestataire. Zéro dosage lors du dégorgement.

ACCORDS

Apéritif, cocktails et mets fins, comme un carpaccio de Saint-Jacques ou des langoustines flambées.

VIGNOBLES BASTIDE - 850 ROUTE DE L'EGLISE 33410 MONPRIMBLANC - FRANCE

Tel: +33(0)5,56,62,98,86 Mail: sceabastide@hotmail.fr www.vignobles-bastide.com Siret: 37853934000018