

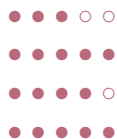
LAGRANGE BASTIDE

BRUT

AOC CREMANT DE BORDEAUX
ROSE



FRAÎCHEUR
RONDEUR
PUISSANCE
GOURMANDISE



100% MERLOT - METHODE TRADITIONNELLE

Les bulles tout en rondeur

Une bulle délicate, onctueuse et persistante.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Des arômes fins de pêche et d'arbose accompagnent une bulle délicate et persistante. En bouche, le Merlot apporte onctuosité et fraîcheur ; on y retrouve des nuances de fruits blancs charnus et de brioche fraîche.



PÊCHE



ARBOUSE



BRIOCHE FRAÎCHE

TERROIR

Sols argilo-limoneux

CÉPAGE

100 % Merlot

GARDE

4 ans

SERVICE

5 à 8 °C

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes. Pressurage pneumatique, débourage et fermentation alcoolique en cuves béton à température régulée. Prise de mousse et élevage sur lattes chez notre prestataire.

ACCORDS

Apéritif, fruits de mer, poissons et tartes aux fruits.

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