



# Mousseux

BLANC

## DEGUSTATION ET ASSORTIMENT METS ET VIN :

Belle robe brillante, jaune pâle.  
Dégagement régulier de fines bulles blanches.  
Nez délicat de fruit vert pomme, abricot.  
Bouche vive, dégageant une bonne fraîcheur.  
Idéal à l'apéritif. Parfait au dessert pour accompagner une tarte aux pignons de Gruissan ou des tartes aux fruits.

## VINIFICATION :

Le vin blanc tranquille est vinifié à la cave de Gruissan et est ensuite envoyé pour élaboration, où le vin en bouteille subit la prise de mousse durant 9 mois.  
On l'appelle la méthode traditionnelle



Fiche technique disponible en [anglais](#), [allemand](#) et [espagnol](#)

