



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](#)

