Bulles Blanches

VSIG Blanc Mousseux - Blanc



Appellation	VSIG Blanc Mousseux
Pays	France
Couleur	Blanc
Degré d'alcool	12.0°

Description du millésime

Le visuel :
La robe est dorée aux reflets argentés, le vin est très brillant, fluide et limpide. Les bulles sont nombreuses plutôt grosses.

Le nez :
Le premier nez est net, ouvert et aromatique avec des parfums de fruits blancs et jaunes.
Le deuxième nez présente de arômes de fruits blancs tel que la poire, la pomme et le coing mais aussi des parfums de fruits exotiques tel que la mangue, c'est un vin complexe.

La bouche :
L'attaque du vin est sur la fraîcheur. En milieu de bouche, le vin gagne en opulence pour terminer sur de la fraîcheur et une pointe d'amertume avec une belle persistance aromatique. Les bulles sont présentes du début à la fin sans être trop agressives elles restent fines et aériennes. En rétro-olfaction nous percevons les mêmes notes qu'au nez, rehausser de touches florales comme l'acacia.

Fiche technique

Cépages	Chardonnay
Travail de la vigne	Viticulture raisonnée.
Vinification	Méthode traditionnelle
Traçabilité	Toutes les opération sont enregistrées pour garantir la composition de chaque vin.
Température de service	Servir le vin à une température de 10°C (pas trop froid pour laisser les arômes du vin s'exprimer)
Conseils de dégustation	Pour accompagner cette bulle délicate, digeste et parfumée, un choix varié s'offre à nous. Il est judicieux de choisir des mets avec de la texture, par exemple, des poissons gras ou charnus, de la viande blanche (poulet, porc, veau …) le but est d'apporter de la rondeur autour de la vivacité de ce vin. Nous pouvons le marier avec des fromages onctueux et crémeux mais pas trop puissant aromatiquement, il peut être intéressant de les servir avec une confiture ou un chutney pour mettre en valeur les arômes du vin. Grâce à ses parfums gourmands se vin se marie très bien avec la cuisine sucrée salée et la cuisine asiatique. Les vins effervescents sont souvent servis à l'apéritif ou au dessert celui-ci ne fait pas exception grâce à son potentiel aromatique et sa délicatesse.