



La Vibration

MOUSSEUX - AOP CRÉMANT DE DIE
BRUT

CÉPAGES

83% Clairette 15% Aligoté, 2% Muscat à petits grains

ÉLABORATION

Les raisins sont récoltés à la main. Méthode traditionnelle: après une première fermentation en cuve, le vin est mis en bouteille pour une seconde fermentation accompagné d'une liqueur de tirage composée de levures sélectionnées et de sucres. La maturation est d'environ 4 ans sur lattes puis le dépôt est éliminé par congélation des cols et le dégorgement. Addition de liqueur d'expédition.

DÉGUSTATION

Un vin effervescent à la texture onctueuse et aux arômes de fruits blancs et d'agrumes, évoque la pulsation de la musique et le rythme de la danse quand le corps se fond dans la fraîcheur des bulles, sensations exaltantes de saveurs vivantes.

SERVICE ET ACCORDS

Servir à une température entre 8-10°C

Idéal pour des soirées rythmées et des danses endiablées.

ALCOOL

11,5%

NOTES

James Suckling: 89 points

SAS JALAN WINES

585 Route de Cairanne - 84150 Violès, France
wines@jalanadventures.com | jalanadventures.com
Anna: +33 646 450 976 | Benoit: +33 613 451 094

