

Henri Leblanc

Blanc de Blancs - Brut



VIN MOUSSEUX

Wijngaard

De wijngaard bestaat uit jonge wijnranken. Door de hoge ligging van de wijngaarden, wordt er vroeg geoogst zodat de druiven de frisheid en kenmerken eigen aan mousserende wijnen kunnen behouden.

Druivensoorten: Chardonnay & Aligoté

Bodem: kalkrijke klei

Vinificatie & rijping

Na het persen wordt het verkregen sap gedecanteerd en gedurende minimaal 24u koud gestabiliseerd. Fermentatie gebeurt bij een gecontroleerde temperatuur. Voor een intensere frisheid wordt de malolactische gisting niet uitgevoerd.

De verkregen wijnen ondergaan gisting op "lies fines" en vervolgens worden ze geklaard en gefilterd.

De wijn wordt gestabiliseerd door middel van koude om zo wijnsteen te voorkomen. De bubbels worden verkregen door het toevoegen van gist en suikers. Dit gebeurt in roestvrij stalen tanks op 18°C. Het geheel wordt constant in beweging gehouden zodat gist en suiker hun werk optimaal kunnen doen. Net voor het bottelen wordt de wijn nog eens gefilterd onder iso-barometrische druk met micronfilters.

Alcoholgehalte 11,50%

Dosage 10g/L

Allergenen Bevat sulfieten. Kan sporen bevatten van carboxymethylcellulose.

Verpakking 6 X 0,75L in kartonnen doos

Degustatienotities

Goudgele kleur. Typische, fruitige neus van perzik en abrikoos. Zacht en aangenaam in de mond met fijne, uitbundige bubbels.

Serveertemperatuur 7-8°C

Henri Leblanc

Blanc de Blancs - Brut



VIN MOUSSEUX

Vignoble:

Jeunes plantations. Situées en altitude, les vignes sont vendangées précocement afin que les raisins conservent la fraîcheur et les caractéristiques adaptées aux vins effervescents.

Cépages: Chardonnay & Aligoté

Sol: Argilo-Calcaire

Vinification & élevage:

Après le pressurage, les mouts sont débourbés et stabilisés à froid durant 24 h minimum. La fermentation est faite à basse température contrôlée. Pour une fraîcheur plus intense, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Les vins sont ensuite soutirés et élevés sur lies fines, avant d'être collés et filtrés pour les préparer à la prise de mousse.

Les vins sont stabilisés par le froid afin d'éviter toute précipitation tartrique. La prise de mousse se fait par adjonction de levures et de sucre, à 18°C en cuve inox. Pour favoriser cette prise de mousse, les cuves sont munies d'un agitateur afin que les levures et les sucres soient en suspension. Juste avant la mise en bouteille, le vin est filtré sous pression iso-barométrique avec des filtres à microns.

Taux d'alcool 11,50%

Dosage 10g/L de sucre

Allergènes Contient des sulfites. Peut contenir de la gomme de cellulose

Conditionnement: 6 X 0,75L en caisse carton

Notes de dégustation:

Robe jaune or. Nez fruité typé pêche et abricot. Bouche tendre et agréable. Bulles fines et abondantes.

Servir: 7-8°C