

MÉTHODE TRADITIONNELLE

BLANC de BLANCS

Cuvée Prestige Brut



Cépages : Ugni Blanc,
Sémillion

Elaboration selon la Méthode Traditionnelle

Fermentation naturelle
en bouteille pendant 9
à 12 mois.

La Cuvée Prestige des Cordeliers est produite au cœur de la cité médiévale de Saint-Émilion. Nos profondes caves souterraines du cloître XIVème siècle des Cordeliers offrent les conditions idéales (luminosité, humidité et température constante) pour la fermentation et le vieillissement d'un grand vin effervescent.

Mode de vinification : Vin d'assemblage. Elaboration selon la méthode traditionnelle de fermentation naturelle en bouteille pendant 9 à 12 mois. Vieillesse sur latte.

Caractéristiques : Vin vif et fruité, aux arômes de fruits blancs, avec une attaque fraîche et vive. Robe dorée et brillante, bulles fines et persistantes.

Accords mets – vin : Parfait en apéritif. Il s'associe à tout un repas, de l'entrée au dessert. Il est excellent sur les poissons et fruits de mer.

Conseil dégustation : Servir à 5°- 7°

Conservation : A déguster dans les 3 ans

Existe aussi en DEMI-SEC

Degré d'alcool : 12.5%

La Méthode Traditionnelle des Cordeliers est élaboré selon le même procédé que le Crémant de Bordeaux et le Champagne, avec des cépages issus des régions voisines du Bordelais. Très apprécié des vrais amateurs de bulles, il fait partie de la famille des Grands Vins effervescents de France.