

Place
aux VINS



wine-searcher.com™

EFFERVESCENT

DOMAINE RENARDAT FACHE CERDON demi-sec

Côte Roannaise (aux racines de la Loire)

Le Cerdon est un cru du Bugey.
C'est un vin pétillant rosé faiblement alcoolisé (7,5 °C / vol)
vinifié selon une méthode ancestrale



Cépages :

- Gamay 85%
- Pouslard 15%



Vinification :

La méthode ancestrale est une technique de fermentation qui permet élaborer des vins effervescents sans avoir à rajouter des levures ou des sucres.

La fermentation se fait naturellement avec les propres sucres et levures du raisin.

Pour obtenir cette belle couleur rosé et ses fines bulles nous contrôlons les températures à tout instant lors de la vinification.

Une première phase se passe en cuve thermo-régulée pour un départ en fermentation puis après une légère filtration, le vin est mis en bouteille ou il

Place aux vins - Emilien Loos -

Avenue Georges-Henri, 1. 1200 Woluwé-Saint-Lambert

02 735 32 00 - 0499 08 88 92

poursuit sa fermentation et donne ainsi naissance aux bulles et à la mousse.



Terroir :

Terrains argilo - calcaire.



Dégustation :

La mousse est fine, crémeuse et dotée d'une couleur intense, le nez est assez marqué sur des notes de fruits rouges à dominante de framboise, de fraise et de cerise. En bouche, ce pétillant naturel rouge offre une belle longueur avec une pointe d'acidité qui vient alléger les sucres résiduels bien présents (maturité importante).

Un Cerdon bio d'une grande fraîcheur et d'une très belle gourmandise, une référence pour découvrir cette [AOC Bugey](#) trop souvent méconnue.



Accords mets/vin :

Apéritif - desserts aux fruits et chocolat.