

Place
aux
VINS



EFFERVESCENT

DOMAINE GIACHINO

VIN DE France MOUSSEUX

Giac' Bulles



Cépages :

- Jacquère



Vinification :

Débouillage à froid par thermo-régulation des cuves à environ 10° pendant 96 heures. Fermentation alcoolique lente grâce à la thermo-régulation à 16° pendant 3 semaines. Mise en bouteille. Prise de mousse sur 7 mois, puis dégorgage, filtration et remise en bouteille. Ce vin est vinifié et élevé sans SO₂, seul 1 Gr/hl est ajouté au moment du dégorgage.



Terroir :

Les vignes sont situées sur le site des éboulis suite à l'effondrement du Mont Granier en 1248, entre marne et gros blocs de calcaire.



Dégustation :

Nez expressif et fermentaire, poire, maude, rainette, parsemé de notes d'agrumes. Bouche tout en finesse, ronde et parfaitement équilibrée avec une finale aérienne.



Accords mets/vin :

Apéritif, desserts et surtout... moments de convivialité !

Place aux vins - Emilien Loos -

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

02 735 32 00 - 0499 08 88 92