

PAUL CHAMBLAIN Brut Blanc de Blancs

Pays:	France
Région:	Bordeaux
Appellation:	Mousseux Français Blanc de Blancs
Cépages:	Chenin blanc - Ugni Blanc
Degré d'alcool:	11 %
Température de service:	6-7°C
A conseiller avec:	comme apéritif, une variété de repas, avec le dessert
Description:	Belle robe jaune et bulles fines. Le bouquet et très frais avec un mélange des arômes fruités et floraux. Ces arômes vous feront apprécier Le PAUL CHAMBLAIN brut Blanc de Blancs comme un vin mousseux très agréable et rafraîchissant. Les vins de base utilisés pour le PAUL CHAMBLAIN proviennent de vignobles dans la région bordelaise, la région de la Loire et Charentes. Le levure est sélectionné en Champagne et la fermentation dure environ 3 semaines au minimum, jusqu'à la pression atteigne le seuil de 5 bars (comme pour le champagne). Selon la méthode Charmat, une deuxième fermentation naturelle a lieu en cuve close, ce qui permet de conserver les arômes originaux des vins de base 'blanc de blancs'. Paul Chamblin a été élu premier vins mousseux à moins de 2000 yens par des sommeliers Japonais de restaurants français de Tokyo.

