



LA CRAVANTINE MÉTHODE TRADITIONNELLE

Cépage et Terroir :

- Cabernet Franc
- Vignes de 30 ans
- Terroir caillouteux, granit (cailloux restituant la chaleur emmagasiné la journée, la nuit)
- Sur les terrasses entre « rivière et coteaux »
- Sous-sol calcaire
- Maturité précoce
- Exposition sud

Travaux de la vigne :

- Effeuvillage
- Tri sur pied début septembre pour des rendements maîtrisés
- Vendange manuelle et trie

Vinification :

- Pressurage direct avec respect du fruit
- Lors de la fermentation alcoolique, les sucres résiduels sont préservés pour terminer leur fermentation en bouteille
- Passage sur latte de 12 mois minimum, dans notre cave du IX^{ème} siècle où température et hygrométrie sont parfaites, indispensables à la finesse des bulles et à la qualité aromatique
- Le dégorgement est réalisé pour chasser le dépôt. Une fois le dépôt expulsé, nous élaborons un brut.

Rendement : 40hl/ha

Au Nez :

- Fruits

La Robe :

- Claire et brillante

En Bouche :

- Fruité, léger et croquant
- Des bulles très fines et délicates caressent le palais
- Impression de fraîcheur

Accompagnement :

- Apéritif
- Dessert

A servir à 14, 15°

Ce vin est un pur plaisir d'arôme et de croquant, de finesse et de fraîcheur.
A déguster à tout moment.

