

## Mirage à Bulles Brut Nature - Côte Cairn



Nazione: Francia  
Regione: Cothe du Rhone  
Genere: Vino  
Tipologia: Spumante  
Vitigno: 75% Clairette, 20% Aligoté, 5% Moscato  
Annata: -  
Età delle Vigne: 30-40 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: Inox  
Invecchiamento: 12 mesi sui listelli  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Grado Alcolico: 12%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Blend di uve Clairette (75%), Aligoté (20%) e Muscat (5%).

Brut Nature dosaggio zero, prima fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini d'acciaio. Durante la seconda fermentazione avviene la presa di spuma.

Affinamento di 12 mesi in inox. 3 settimane di remuage e a seguire sboccatura.