

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.