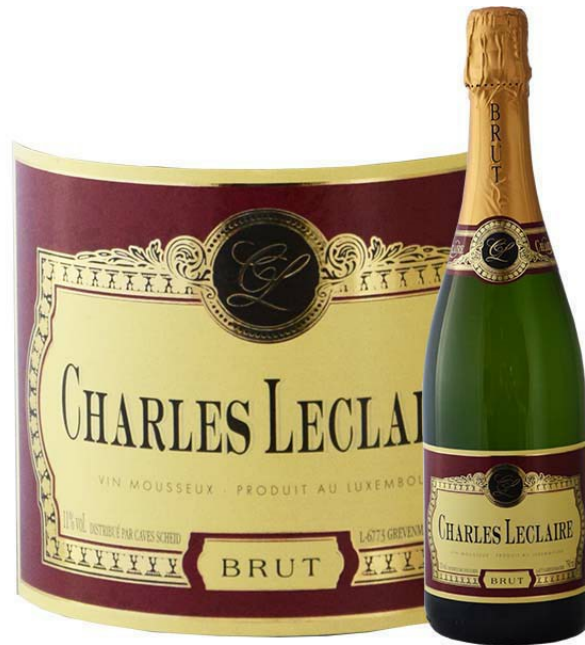


Charles Leclaire Brut, Vin Mousseux



Il est élaboré chez Bernard-Massard avec tous les équipements modernes : contrôle des températures de fermentation, cuverie inox etc... La première fermentation est une fermentation "en blanc" classique. Elle est ensuite complétée par une seconde fermentation en cuve résistantes à la pression. Le gaz carbonique dégagé par cette fermentation rend le vin effervescent.

Dégustation: Effervescence bien maîtrisée, nez fin et floral, bouche ronde et fruitée, structure harmonieuse.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: En apéritif