



CAP EDEN DE BERNARD MAGREZ

Bernard Magrez vous présente Cap Eden. La robe est pâle et brillante. Au nez, s'entremêlent des notes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est franche, digeste et équilibrée, à la bulle fine.



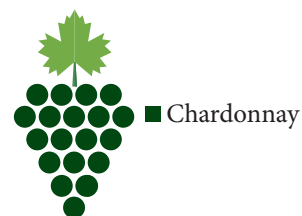
APPELLATION

Vin Mousseux
Blanc de Blancs brut

NATURE DU SOL

-

ENCÉPAGEMENT



■ Chardonnay

ASSEMBLAGE



■ 100% Chardonnay

RENDEMENT ANNUEL



■ -Hl/Ha

ACCORDS METS ET VINS



Volailles,
Poissons

DÉGUSTATION

ŒIL

Robe pâle et
brillante

NEZ

Fruits blancs et agrumes

BOUCHE

Digeste et équilibrée

PRISE DE MOUSSE ET VEILLISSEMENT

Nous stabilisons les vins par le froid afin d'éviter toute précipitation tartrique. La prise de mousse se fait par adjonction de levures et de sucre, à 18°C en cuves inox. Pour favoriser cette prise de mousse, nos cuves sont munies d'un agitateur afin que les levures et les sucres soient en suspension. Juste avant la mise en bouteille, le vin est filtré sous pression iso-barométrique avec des filtres à micron.

VINIFICATION

- Pressurage
- Fermentation à température contrôlée
- Vins soutirés et élevés sur lies fines
- Collés et filtrés pour les préparer à la prise de mousse