

Bouvier Frères Blanc brut, 2013 Grand Vin Mousseux, Méthode traditionnelle

Désignation du vin	Bouvier Frères, Blanc brut, 2013 Grand Vin Mousseux
Millésime	2013
Appellation d'origine contrôlée	Vin de Pays Suisse
Cépages	60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
Méthode d'élaboration	Méthode traditionnelle, 2ème fermentation en bouteille avec prise de mousse naturelle pendant 18 et 20 mois. Remuage automatique dans nos pupitres.
Description du vin	Mousse crémeuse, fines bulles, robe or pâle scintillante. Arômes fins et aromatiques. Belle finale, élégant et classique.
Accompagnement	Apéritifs élégants, une belle surprise à l'entrée d'une soirée, poissons, fruits de mer, fromages. Accompagne un repas du début jusqu'à la fin.
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	9 - 11° C
Garde	2 à 3 ans
<hr/>	
Situation géographique	Les communes entre Vaumarcus et Boudry, situées entre 430 et 450 m et Suisse romande.
Description du sol	Vaumarcus : substrat d'une grande finesse: 50 à 90 cm de sol directement sur la roche. Conditions extrêmes pour la vigne qui produit naturellement peu. Boudry: à galets calcaires locaux, enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales.
Age moyen de la vigne	25 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	partiellement
Vendanges	début septembre
Production au m2	0.550 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl Champenoise, feuille-morte
Bouchage	Liège Diam
Emballage	Carton de 6 bouteilles