



Le Clair de Lune

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



APPELLATION

Genève

CÉPAGE

100 % Muscat Riesling

DENSITE

Forte densité de plantation (10 000 cep/ha) : mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

ÉLABORATION

Ce vin est pressé et perlé selon la méthode traditionnelle Champenoise. Fermentation coupée à environ 7% d'alcool, par adjonction de SO² et filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez a des arômes puissants, muscaté, de fruit frais et agrumes. La bouche est douce et équilibrée, florale avec des notes de prune jaune et de muscat.

METS & VIN

Idéal à l'apéritif et en dessert. Se sert entre 8° et 9°.

GARDE

Dans les 3 ans

