



Les Bulles du Clos

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 % Viognier

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. La prise de mousse est élaborée chez XC Œnologie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez a des arômes exotiques et briochés. La bouche est friande avec une belle insistance aromatique. Les bulles sont fines et persistantes.

METS & VIN

Idéal à l'apéritif, avec amuse-bouches feuilletés, caviar, saumon fumé, foie gras ou en dessert.

GARDE

Dans les 2 ans

