

La bodega fue establecido en 1909, en Salon de Provence, un pequeño pueblo cerca de Marseille y es el más antiguo y mayor productor de vinos espumosos de toda la denominación.

IGP MÉDITERRANÉE, FRANCIA

Elaboración: Cosecha en la noche para garantizar la frescura en la uva, maceración pelicular de 24 horas seguida por prensa y empezamos fermentación a bajas temperaturas, la segunda fermentación igual en tanques de acero inoxidable (método charmat) a temperatura controlada y agitando las levaduras durante el proceso (battonage), luego el vino descansa 5 meses con las levaduras muertas (lías) para obtener un poco de complejidad.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: 8-11°C

Maridaje: Aperitivo, sushi, mariscos crudos.



Cereza
Roja



Toronja



Fresa



Pan



Mineral

