



CÉPAGE

80% Sauvignon blanc 20% Pinot noir

VIGNOBLE

Terroir

Sols argileux, argilo-limoneux

Densité de plantation

4 000 pies / ha

Age moyen des vignes

18 ans.

Rendement

60 hl / ha

Origine localisation

D.O. LOLOL

ELABORATION

Vinification

Méthode de vinification du vin effervescent : Ancestrale. Les raisins sont récoltés en bacs, refroidis 24 heures à 6 °C puis soigneusement égrappés. Le Sauvignon blanc et le Pinot noir sont pressés ensemble ; le moût est transféré dans des cuves en acier à 6 °C. Stabilisation à froid pendant 48 heures, soutirage, puis fermentation avec des levures indigènes à 16 °C. Avant la fin de la fermentation, le vin est mis en bouteille et capsulé pour se terminer en bouteille, générant les bulles. Élevage de 2 mois sur lies à 11 °C, puis dégorgement à la volée. Cette méthode préserve la fraîcheur variétale, avec un profil fruité et légèrement perlante.

Elevage

Dégorgement après 2 mois d'élevage en bouteille sur ses lies de fermentation.

LE MILLÉSIME

La vendange 2024 dans la vallée de Lolol a bénéficié de conditions idéales, avec des pluies hivernales favorisant le vigueur des vignes et un été aux grandes amplitudes thermiques assurant une maturité optimale. Les vins obtenus présentent une grande concentration, structure, fraîcheur et complexité, grâce à des rendements modérés et une gestion précise de la récolte. Leur évolution future promet équilibre et qualité supérieure, avec un excellent potentiel de garde.

DÉGUSTATION

Des fruits blancs frais, l'abricot et la pêche blanche, accompagnés de notes d'agrumes de citron vert et d'orange de Valence, tandis que le Pinot Noir ajoute de subtiles nuances de brioche. Une robe or pâle avec de fines bulles. Acidité marquée mais avec une texture onctueuse, renforcée par les manoprotéines issues d'un léger élevage sur lies. Finale verticale à haute acidité qui, avec les bulles, apporte de la fraîcheur. Conçu pour être apprécié en apéritif ou lors de chaudes après-midis d'été. Il se marie avec des desserts aux fruits frais et à l'équilibre acidulé, tels que le cheesecake à la passion ou des desserts aux baies, framboises et pavlova aux baies. Il accompagne également parfaitement des salades assaisonnées de vinaigrette, des tartares de viande ou de saumon, du ceviche et des huîtres fraîches, marinées au leche de tigre ou grillées.

RÉCOMPENSES

2023 REVELACION 91pts -
Descorchados 89pts - Wine
Advocate 2021 90pts - Vinou