



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

MISSION SAINT VINCENT

CREMANT DE BORDEAUX BLANC



LE VIGNOBLE

Les crémants de Bordeaux sont des vins "mousseux" blanc ou rosé. Issus de la région de l'Entre-Deux-Mers, les spécificités de ces vins sont fortement liées à leur terroir ainsi qu'à l'influence climatique océanique et tempérée de la région. Situés entre la Garonne et la Dordogne, les vignobles de crémant bénéficient d'un taux élevé d'humidité essentiel à leur élaboration, selon la méthode champenoise.

L'HISTOIRE

Les terres bordelaises de l'entre-deux-mers ont, depuis des siècles, été arpentées par les pèlerins en route pour Saint-Jacques de Compostelle. On y découvre au hasard des routes des Bastides médiévales et Missions du XIII^{ème} siècle comme celle de Créon, de Monségur, Sauveterre-de-Guyenne ou encore de Saint-Vincent de Pertignas qui emprunte le nom du saint-patron des vignerons, Saint-Vincent. Découvrez toute notre gamme en Bordeaux rosé, Bordeaux blanc 100% sauvignon, Bordeaux rouge et moelleux.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

La récolte se déroule manuellement. Le transport entre la vigne et le pressoir se fait uniquement en clayette. Par ailleurs, les différentes phases d'élaboration suivent la méthode champenoise : pressurage, première fermentation, prise de mousse en bouteille pour la seconde fermentation, élevage, remuage, dégorgement et tirage pour atteindre une teneur en sucre de 10 g/l.



CÉPAGES



ACCORDS

Ce crémant ravira les palais à l'apéritif et au dessert.



DÉGUSTATION

Ce vin présente des bulles légères et une robe jaune pâle à reflets verts. Le nez est subtil et fleuri. La bouche est agréable et plutôt ronde, très pétillante et douce en finale. *μμ*

