



Appellation : VMQ Méthode Traditionnelle

Dénomination Commerciale : Cuvée M Le Lys Rosé Brut.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire affleurement silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Conduite du Domaine : Mode de culture alternatif basé sur le bon sens et le respect de notre terroir. Vin issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale certifiée niveau 3.

Cépages : Pinot Noir.

Vinification et prise de mousse :

Pressurage direct avec séparation des jus de presse.

Vinification par cépages en cuve Inox avec contrôle des températures. Pas de fermentation malolactique.

Assemblage définitif du vin de base pendant l'hiver.

Elaboration à façon d'un pied de cuve pour acclimater les levures à la fermentation en bouteille. Mise en bouteille du vin de base assemblé au pied de cuve au printemps pour la prise de mousse dans notre cave (9 à 12 mois selon les tirages).

La vinification est conforme au cahier des charges BIO sans certification. Utilisation de l'azote pour réduire l'apport en soufre de nos vins.

Elevage et mise en bouteille :

Dégorgement à la volée. Liqueur d'expédition dosée à 12gr/L.

Distribution : Cette cuvée M est exclusivement disponible en bouteilles et réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl uniquement.

Garde : A boire dans les 2 ans. Pas d'intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Une Grande Méthode Traditionnelle intégralement récoltée et manipulée au Domaine par Frantz MERCIER et son équipe. Couleur rose pâle avec une bulle très fine. L'attaque en bouche est fruitée, vive et fraîche. La finale est relativement longue.

Idéal à l'apéritif ou sur un dessert. A servir frais entre 10° et 12°C.

