



BONAS LISSE

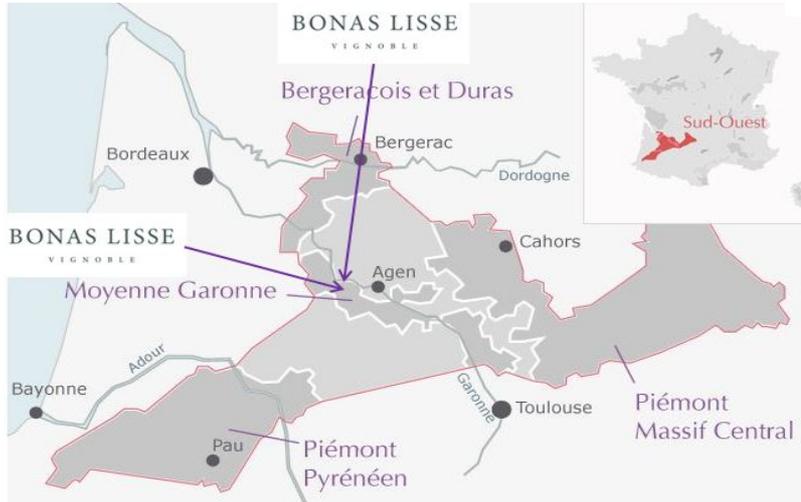
VIGNOBLE

BL BRUT

BARON DE LISSE

VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

MÉTHODE TRADITIONNELLE



Appellation: Vin Mousseux de Qualité

Vignoble

12 ha situés au milieu des collines à une heure au sud de Bordeaux.

Terroir et Viticulture

Nous avons utilisé 60% de chardonnay qui donne de l'élégance et 40% de sauvignon blanc qui donne un côté fruité. Le chardonnay a été planté en 2005 sur un sol argilo-calcaire, avec des cailloux qui aident le drainage. La parcelle est sur une colline avec une protection au nord par un bois. Le clone est le 121 sur le porte-greffe 3309C, il limite la vigueur et le rendement est naturellement bas. Pour le sauvignon nous avons utilisé des vignes plus jeunes, plantées en 2011, en grande partie le clone 108 sur le porte-greffe Fercal. Pour le vin effervescent nous vendangeons tôt pour ramasser les raisins avec moins de sucre et avec de la fraîcheur. Les raisins sont vendangés par machine au petit matin pour être sûr qu'ils arrivent frais au chai.

Vinification et Elevage

Un pressurage doux est suivi par débouillage à basse température. Vinification de chaque cépage séparément en cuves en inox, avec contrôle de la température. Le vin est transféré à Bordeaux pour être transformé en vin mousseux par le Groupe Jaillance, qui maintient un strict contrôle de qualité. La même méthode est utilisée comme en champagne avec une deuxième fermentation en bouteille. Cela s'appelle la méthode traditionnelle. Après le dégorgement, le dosage est autour de 6 g/l de sucre résiduel.

Note de dégustation

Un blanc de blancs fruité et attrayant mi- corsé avec de la longueur.
A apprécier en apéritif pour une fête ou il peut accompagner des salades en été.
A servir entre 8 et 10°C. A consommer maintenant et jusqu'à 2023.

Taux d'alcool: 13% alc/vol

L'acidité totale : 3.34 g/L

Sucre résiduel : 6g/L

Bonas Lisse Vignoble, SCEA Château de Lisse, Château de Lisse, 47170 Réaup-Lisse

Info@bonaslisse.com / www.bonaslisse-wines.com