

Il Bruvé

VSQ METODO CLASSICO BRUT ROSÉ



Notre Sangiovese en version vin mousseux selon la méthode classique.

CÉPAGE: Sangiovese

TERROIR: sableux (85-95%) avec de l'argile (0-15%) et des fossiles, de couleur claire, profondeur moyenne, sec.

DENSITÉ DE PLANTATION: 5000 pieds à l'hectare.

SYSTÈME DE CONDUITE: cordon de Royat à 80 cm du sol.

RENDEMENT À L'HECTARE: 70 quintaux.

VINIFICATION

Lorsque la chaleur estivale cède la place aux brises fraîches de septembre, les raisins sont récoltés à la main, placés dans des paniers de 200 kg et transportés à la cave, où ils sont éraflés, sélectionnés sur une table vibrante puis pressés. La macération sur les peaux suit pendant le temps nécessaire pour obtenir l'intensité de couleur et les nuances jugées optimales, après quoi les peaux sont éliminées et le moût est mis à fermenter dans des cuves en acier à une température d'environ 16 ° C. Le vin ainsi obtenu, après avoir été assemblé en cuvées de différents millésimes, est destiné au tirage et à la refermentation en bouteille. Les bouteilles sont ensuite conservées en pupitre où elles sont soumises à remuage. Une fois que l'affinage idéal avec l'utilisation de levure est atteint, les bouteilles sont ouvertes, remplies de liqueur d'expédition et fermées avec un bouchon en liège. Le dégorgement est suivi d'une période supplémentaire d'affinage d'au moins 3 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle avec des nuances de peau d'oignon et un perlage très fin. Bouquet élégant et intense, avec des notes de fruits rouges et de fleurs, notamment de violette, et de croissants. Élégant et complexe en bouche, avec une minéralité marquée et une agréable fraîcheur, Il Bruvé révèle une finale fraîche, nette et enveloppante avec une persistance remarquable.

ACCORDS

Parfait en apéritif avant les repas, il se marie bien avec tous les types d'apéritifs et les plats de pâtes aux sauces de fruits de mer. C'est l'accompagnement idéal pour les desserts aux fruits froids.