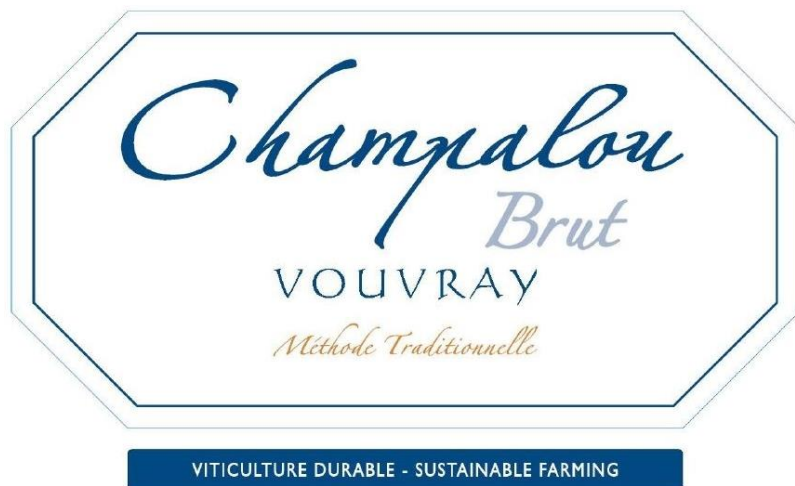


Champalou

Cépage : Chenin

Terroir : Argilo Calcaire

Superficie : 3.5 hectares de vignes
de 20 ans



Mode de culture : Le vignoble est entretenu de façon **Ecologiquement Durable, selon une viticulture respectueuse de l'environnement.**

Le domaine viti-vinicole est qualifié et certifié Terra Vitis et HVE.

Les travaux manuels et mécaniques, (culture sous le rang, ébourgeonnage, effeuillage) sont favorisés ainsi que l'utilisation de produits naturels (talc, chaux, argile, huiles essentiels, soufre, cuivre...).

Notre but étant d'avoir une vigne épanouie et en bonne santé.

Vinification et élevage : Les vendanges se font tôt le matin pour profiter des températures Fraiches. Les grappes sont pressées respectueusement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques. Les jus, sélectionnés rigoureusement font leurs fermentations à faible température. Après cette étape, le vin sera élevé sur ses lies fines pendant quelques mois avant l'assemblage de différents millésimes pour la mise en bouteilles. Vient alors l'étape décisive de la prise de mousse, cette seconde fermentation en bouteille est réalisée avec les sucres naturels des raisins, laissés au préalable dans le vin. Nos bouteilles resteront au minimum 2 ans sur latte avant l'étape finale du dégorgement à la volée.

Ce sont toutes ces touches personnelles qui donnent à notre Méthode Traditionnelle son raffinement et ses bulles crémeuses et délicates.

Accords mets/vin : Le Champalou Brut a sa place à tout moment festif. Idéal à l'apéritif, il vous conviendra tout au long d'un dîner raffiné.

