



Le Brut de méthode traditionnelle de la Tourlandière

La Tourlandise

Les cépages

Nous utilisons la Folle blanche,
le Chardonnay et le gris de Cabernet Sauvignon
comme vins de base pour cette méthode traditionnelle .
Assemblés avant fermentation, les jus sont issus de raisins
cueillis le matin pour éviter toute oxydation.

Origine

L'élaboration de vins effervescents
remonte à 1925 dans notre famille,
La folle blanche a longtemps été
utilisée seule, pour sa vivacité ,
aujourd'hui le Chardonnay est
dominant et le Cabernet
Sauvignon apporte une touche de
croquant et de longueur en
bouche .

L'élevage sur latte est en moyenne
de 18 mois .

Le vin

Cette méthode est couleur paille,
Elle a beaucoup d'élégance,
de longueur
et de fraîcheur en bouche
Sa bulle est fine
Elle peut se conserver 3 à 5 ans



A table

La Tourlandise
se sert entre 10° et 12°
il convient parfaitement,
nature à l'apéritif
On pourra également le consommer
avec une charlotte aux framboises
au dessert

