

METHODE TRADITIONELLE

Tourlandise 1920

Domaine de la Tourlaudiere



Situation

En 1920 pour les 10 ans du passage de la Comète de Halley, Ferdinand Petiteau élabore son « Vallet mousseux » selon la méthode Qu'il avait apprise dans la Marne.

Cépages

Assemblage de Chardonnay , Folle Blanche , Melon de Bourgogne et un peu de Cabernet Sauvignon vinifié en gris.



Terroir

Gabbros, Gneiss et Amphibolites

Vinification

Les raisins sont récoltés et acheminés avec soin jusqu'au pressoir. Après pressurage, la fermentation se réalise avec des levures indigènes. Afin de respecter la fraîcheur et la typicité aromatique la fermentation malo lactique est évitée et températures de fermentation sont maîtrisées.

Le vin est ensuite élevé 12 mois sur lies fines avant de réaliser sa prise de mousse et d'être élevé sur latte 36 mois.

Elaboration

A la propriété

Dégustation

Notre méthode traditionnelle présente à l'œil une bulle fine. Au nez et en bouche elle développe des arômes de viennoiserie et de noisette. La finale est souple et minérale.

Accords Mets et Vin

Cette fine bulle de Loire est parfaite à l'apéritif. Accord parfait avec des gougères, des préparations de poisson et en dessert.

Garde

3 à 5 ans

Romain & Roland PETITEAU LA TOURLAUDIERE 174 BONNE FONTAINE 44330 VALLET FRANCE

tel: 0033 240362486 MP Romain 0033 689364516 MP Roland 0033 689738747

vigneron@tourlaudiere.com

www.tourlaudiere.com

Quantité
Non millésimé 6000bouteilles

Conditionnement
Rabat rentrants 6 X 75 cl
Caisse export 12 X75 cl

