

# L'EFFERVESCENCE DE LA PEYRE

VIN DE FRANCE ● NON MILLÉSIMÉ

Cépage : 100 % Sémillon



**PRÉSENTATION :** L'Effervescence est un blanc de blancs élaboré selon la méthode traditionnelle. Cette cuvée met en valeur l'expression originale de ce cépage dans un vin effervescent de style extra brut. Elle se distingue par des bulles fines et une approche gastronomique, alliant fraîcheur, élégance et complexité aromatique.

**VIGNOBLE :** Les raisins proviennent de parcelles reposant sur des sols argilo-calcaires. Les vignes, âgées d'environ 68 ans, produisent des raisins concentrés et expressifs. Le vignoble est conduit en agriculture biologique, dans le respect du terroir et de l'équilibre naturel de la vigne.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :** Les vendanges sont réalisées manuellement afin de préserver la qualité des raisins. La fermentation des bases se déroule en barriques, le vin est ensuite élevé pendant environ six mois sur lies. La prise de mousse est réalisée selon la méthode traditionnelle, suivie d'un élevage de 14 mois sur lattes avant dégorgement.

## DÉGUSTATION :

Nez : arômes floraux accompagnés de notes de fruits jaunes, de pomme et de fruits secs.

Bouche : bulles fines et élégantes, avec une belle fraîcheur et une finale vive et équilibrée.

Température de service : 12 °C

## DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Vin de France
Millésime	Non millésimé
Alcool	12 % vol
Rendement	45 hl/ha
Sols	Argilo-calcaires
Âge des vignes	68 ans
Superficie parcelle	40 ares

## ACCORDS METS & VINS :

Idéal à l'apéritif, avec des huîtres, des crustacés ou encore avec des desserts aux fruits comme une tarte aux fruits.