

LE SOURIRE DE NOE

Jus de raisin pétillant

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au verre :



Région : Loire

Cuvée : Jus de raisin pétillant

Couleur : Blanc

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Surface : 0,20 ha

Terroir : Sols argilo-calcaires à silex

Age des vignes : 10 à 15 ans

Rendement : environ 60 hl/ha, 1 000 bouteilles de 75cl produites / an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.

Vendanges mécaniques.

Jus filtré au domaine. Pas d'ajout de sucre et de conservateur.

Pasteurisation et gazéification chez le prestataire de service.

Mise en bouteilles chez le prestataire dès les vendanges.

Dégustation :



Œil : robe jaune dorée, profusion de bulles.

Nez : aromatique et frais.

Bouche : arôme intense du raisin, désaltérant.

Accord mets-vins:



Tout au long de la journée, sans modération.

Service :



Température : entre 8 et 10°C

Garde : 2 à 3 ans



VIN REFLÈT D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΒΕΛΛΕΛ Δ,ΝΙ ΛΙΓΝΕΒΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROUSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL: +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78