



## Blanc Secret 2010

## BRUT NATURE



### CEPAGES

---

Chenin 100%

### TERROIR

---

Argilo – Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures.

### VINIFICATION

---

Récolte manuelle, en caisses, d'un chenin à maturité optimale (13°C).

Pressurage délicat en pressoir pneumatique, puis sélection des jus avant le débourage.

Une première fermentation alcoolique se déroule en barriques de 400 litres (1/3 neuves et 2/3 1 vin et 2 vins). La fermentation est bloquée au froid (11.5°C) et des sucres (environ 24grs) sont gardés pour la seconde fermentation.

Elevage en barriques 6 mois environ avant le tirage et la prise de mousse. Le séjour sur lattes est de 24 mois minimum pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

### DEGUSTATION

---

Servir à 5 – 6°C.

### ACCORD METS ET VINS

---

Blanc Secret 2010 accompagnera merveilleusement les crustacés, les nobles coquillages et les viandes blanches.

*Blanc Secret, **Brut et Nature** :*

*Un vin d'une grande complexité aromatique valorisant ainsi le cépage et le terroir calcaire du Domaine.*