



François Montand Brut SA

La petite bouteille pour toutes les occasions. Dans le verre, jaune clair avec des reflets verts et un perlage fin. Un bouquet intense de fleurs blanches et d'agrumes. Bien rafraîchie, la petite mousse se présente crémeuse et douce avec des arômes persistants de pain fraîchement cuit, de pomme jaune et de citron.

Producteur	François Montand
Type d'article	Autres vins effervescents
Pays	France
Format	20 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	5° - 8°
Conservation	3 années
Cépages	Chardonnay, Colombard, Ugni Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	24670
Accord mets et vins	Sushis, Poisson, Desserts, Apéritif



Vinification

Méthode traditionnelle. La fermentation a lieu à basse température. La macération se fait à des températures très froides afin de préserver les arômes. Ensuite, le François Montand Brut vieillit pendant 9 mois. La teneur en sucre résiduel est de 10g/L.

Terroir

Les sols sont constitués de blocs de calcaire recouverts d'argile ou de limon brun. Le sous-sol du vignoble est principalement composé de marne.

Histoire

François Montand propose un grand vin mousseux, élaboré selon la Méthode Traditionnelle, à un prix abordable.

