



## La Symphonie blanc Brut ou Demi Sec

| Dénomination           | Méthode Traditionnelle<br>Vin Mousseux de Qualité   |
|------------------------|---|
| Cépage                 | Chardonnay et Pinot Noir  |
| Conduite               | Viticulture en culture raisonnée<br>TERRA VITIS   |
| Techniques Culturelles | Densité de plantation :<br>4 000 cep/ha.<br>Hauteur de végétation : 1,60 m soit une<br>hauteur totale des vignes de 2,10 m.<br>Enherbement de tous les rangs.<br>Ébourgeonnage, éclaircissage<br>et effeuillage réalisés tous les ans.          |
| Vinification           | Pressurage direct.<br>Fermentation alcoolique entre 17 et 20°C.<br>Suivi analytique par un<br>laboratoire œnologique.<br>Élevage en cuve pendant 2 mois.<br>2 <sup>ème</sup> fermentation en bouteille.<br>Élevage sur latte d'environ 14 mois. |
| Caractères du vin      | Bulles fines et d'une jolie vivacité.   |
| Conseil de service     | Servir frais entre 6° et 8°C.   |
| Accord mets et vin     | Pour l'apéritif ou le dessert.  |