



Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois

La signature de 3 générations

Brut Pleine Lune Méthode traditionnelle



Cépages : 100% Pinot Noir

Particularité : La cueillette est effectuée à la main, car il est essentiel que les grappes parviennent à la cave en parfait état. Le raisin sera ensuite déposé délicatement dans le pressoir sans égrappage ni foulage de manière à ne pas extraire la couleur située dans la peau du raisin

Dégustation : Au nez, rappelle la pêche des vignes, les pétales de rose, le tout soutenu par une fine minéralité. En bouche, il est d'une grande finesse avec beaucoup de race. Un vin d'une agréable fraîcheur, suivi d'une belle longueur.

La cave : La pressée est conduite de manière manuelle afin de bien séparer les différents jus et de pouvoir n'en garder que le meilleur, soit la cuvée aussi appelée cœur de pressée. Seule celle-ci servira à l'élaboration de notre « Pleine Lune ». C'est ensuite au ballet des fermentations de rentrer en scène. Tout d'abord la fermentation alcoolique va transformer le sucre en alcool puis, la 2ème fermentation, la malolactique va nous faire ressentir le vin tendre et minéral. Mais toute la magie d'un vin mousseux réside dans la 3ème fermentation appelée « prise de mousse ». Celle-ci a lieu en bouteille et c'est grâce à elle que vous allez ressentir comme un feu d'artifice en bouche.

Température de service : 7—9 degrés

Accord mets et vins : Vin de fête et d'apéritif, il accompagne les entrées de fruits de mer, poissons et crustacés ainsi que les veloutés. Il saura également apporter de la vie à vos desserts..

Les Frères Dubois SA
www.lfd.ch