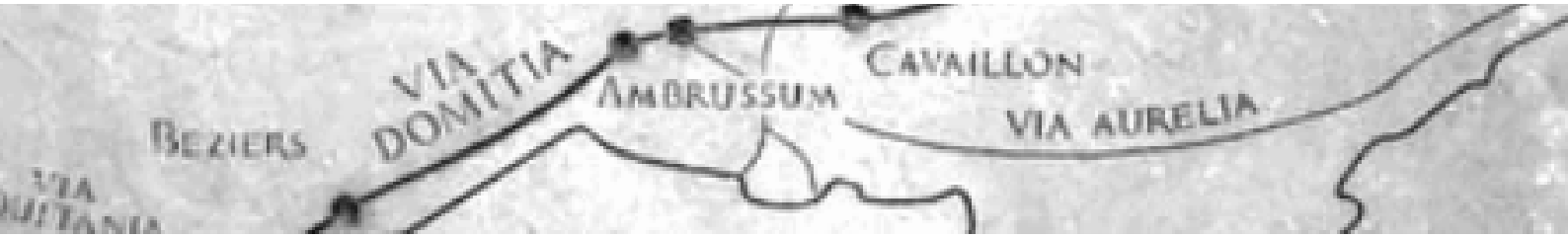
Domaine

La Domitienne

Yannick Pons Vigneron



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Vin de France

13°C

CEPAGE : Chardonnay

TERROIR : Sols argilo-calcaire

VINIFICATION : Méthode Traditionnelle avec une 1ère fermentation en cuve inox pour obtenir un vin blanc tranquille, suivie d'une 2eme fermentation en bouteille, afin d'obtenir un vin pétillant. 6 mois de vieillisement.

DEGUSTATION : ??

SERVICE : Servir idéalement entre 8 et 10°C, ??????????????????????????

Domaine la Domitienne
10 Route de béziers
34410 Sauvian
04 48 20 50 55