

*Rousseau Frères*

*Touraine Noble Joué*

*Malvoisie*

*Brut Sensation*

*L'automne*

## **Brut Sensation**

### **CEPAGES**

Pinot Meunier, Pinot Gris et Pinot Noir.

### **TERROIR**

Le vignoble s'étend sur un plateau au dessus de l'Indre avec un sol argilo siliceux en surface et calcaire à 60 cm.

### **VINIFICATION**

Nous avons arrêté sa 1ère fermentation quand il restait 19 grammes de sucre en le refroidissant et en le maintenant à 3-4°C de température. La re-fermentation s'est faite en bouteilles avec les sucres naturels du raisin pendant 3 à 4 mois à 10°C.

Repos sur lattes de 12 mois.

Le dégorgement (expulsion du dépôt dû à la fermentation) a eu lieu sans ajout de liqueur pour laisser le caractère naturel au vin.

### **DEGUSTATION**

Bulles fines et élégantes, arômes de fruits, cette méthode traditionnelle vous séduira par sa finesse.

A déguster en apéritif et en dessert.

*Rousseau Frères*

*Le Vau 37320 Esvres*

*Tel: 02 47 26 44 45*

[rousseau-freres@wanadoo.fr](mailto:rousseau-freres@wanadoo.fr)

[www.rousseau-freres.com](http://www.rousseau-freres.com)