



METHODE TRADITIONNELLE

"Rien n'est plus sérieux que le plaisir."

J. Cocteau



- CEPAGE : Altesse
- LOCALISATION : 400m d'altitude orienté sud-ouest
- TERROIR : Sol profond sur moraine de fond
- CLIMAT : Continental et montagnard

VINIFICATION ET ELEVAGE

Elaboration en méthode traditionnelle (identique à la méthode champenoise pour le Champagne).

Cette méthode consiste à une double fermentation : l'une en cuve et la seconde en bouteille qui donne l'effervescence (gaz carbonique produit pendant cette 2^{ème} fermentation).

C'est à ce moment qu'un dépôt est formé dans la bouteille (élevage sur latte 9 mois min.).

Son évacuation est compensée par l'ajout d'une liqueur d'expédition (vin et sucre) qui permet de définir le type d'effervescent : brut nature (zéro sucre), extra-brut (<6g), brut (6-12g), sec (12-32g), demi-sec (>32g).

Notre vin effervescent est élevé 20 mois sur latte, non dosé (brut nature).

DEGUSTATION

Vin ciselé et fruité avec de fines bulles.

Vin polyvalent, de l'apéritif au dessert. Peut accompagner vos poissons, plateaux de fromages, spécialités savoyardes...



Château de Lucey – 292 Route des Moulins – 73170 LUCEY
Le vigneron : Christophe MARTIN – 06 80 37 02 79
chateaudelucey@orange.fr
www.chateaudelucey.com

