



## METHODE TRADITIONNELLE

<b>APPELLATION:</b>	VDP METHODE TRADITIONNELLE
<b>CEPAGE:</b>	Folle Blanche (Gros Plant) et Melon de Bourgogne (Muscadet)
<b>EXPLOITATION:</b>	Domaine des Bégaudières
<b>NOM DE LA CUVEE:</b>	Perle des Ducs
<b>TYPE DE VIN:</b>	Blanc sec (2g sucres résiduels / litre)
<b>AGE DE LA VIGNE:</b>	25 ans
<b>THERMOREGULATION:</b>	18°C (durant la fermentation)
<b>ELEVAGE:</b>	Cuve inox (7mois sur sa lie)
<b>TYPE DE VINIFICATION:</b>	F.A (Fermentation Alcoolique)

## RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES:

<b>NATURE DU SOL:</b>	Sol Siliceux Argileux sur roche mère gabbro
<b>A LA VIGNE</b>	Maîtrise des rendements du à une taille courte Pratique de la lutte raisonnée.
<b>A LA CAVE:</b>	Pressurage direct avec presseur pneumatique. Contrôle des températures, puis F.A traditionnelle. Aucune chaptalisation (D° nature, 11°8). Conservation du vin sur sa lie d'origine durant 7 mois puis les futurs mousseux sont mis en bouteille. On y adjoint une liqueur de tirage -mixture de sucre et de levures- qui sert de catalyseur à la réaction chimique provoquant l'apparition de gaz carbonique. Les bouteilles, obturées avec un bouchon provisoire, sont entreposées en cave entre quinze mois et quatre ans pour que la seconde fermentation puisse s'effectuer en douceur. La transformation chimique a également provoqué un dépôt important qu'il convient d'éliminer. <b>Pour ce faire, on procède au remuage, qui consiste à ramener en quelques semaines la bouteille en position verticale.</b> Une fois le dépôt rassemblé, celui-ci est expulsé par le caviste d'un geste précis qui empêche le vin de s'échapper. Afin de compenser la perte résultant du dégorgement, le producteur ajoute de la liqueur d'expédition. <b>En fonction de la proportion de sucre que contient cette potion, le mousseux sera brut, sec, demi-sec ou doux.</b>
<b>REMARQUE DU VIGNERON:</b>	La cuvée "Perle des Ducs" comporte 80% de Folle Blanche (gros plant) et le reste en Melon de Bourgogne (muscadet). Non gazéifié, il est travaillé de la même manière que les crémants et champagnes d'ou le nom de Méthode Traditionnelle. De bon rapport qualité prix, sa légèreté le destine à l'apéritif.

### ETIQUETTE:

