



POLIANE

Cuvée ancestrale élaborée depuis 1906 dans la famille Bassereau

DOSAGE : EXTRA BRUT

AOP : Vin Mousseux de qualité

REGION : Bordeaux

SOL : Terroir argilo-calcaire

CEPAGES : 50 % Sémillon, 50 % Colombard

ALCOOL : 12 %

CERTIFICATION : AB



Vinification

Vendange égrappée, pressurage direct.

Fermentation alcoolique en cuve béton.

La seconde fermentation est obtenue en ajoutant à un vin tranquille une petite quantité de liqueur de tirage composée de moût de raisin, de sucre et de vin.

Elevage

Durée de vieillissement totale minimale avant commercialisation : 9 mois

ROBE : jaune pâle brillante

NEZ : notes florales délicates

BOUCHE : Bulles fines et persistantes, bel équilibre entre rondeur et vivacité.

Accords

A l'apéritif avec des amuses bouches légers et savoureux, sur des plats à base de fruits de mer (huitres, crevettes, coquilles Saint Jacques ou ceviche de poisson. Desserts à base de fruits rouges ou de chocolat.

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique

SC BASSEREAU - 1 LA GRAVE, 33710 BOURG – FRANCE

TEL + 33 (0)5 57 68 41 49

INFO@CHATEAUDELAGRAVE.COM - WWW.CHATEAUDELAGRAVE.COM
