

Fraisé ~ Nésie

Mousseux aromatisé Fleur de Sureau

Vinifié à la méthode traditionnelle champenoise, nous avons décidé de moderniser notre gamme en incorporant à notre Crémant Rosé, du sirop de fleur de Sureau Vedrenne pour en faire un mousseux original et rafraîchissant pour agrémenter nos belles soirées d'été !

Variété de raisin

Pinot Noir et Poulsard

Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015 le domaine Baud est certifié Terras Vitis.

Vinification

Il est élaboré à partir de Pinot Noir et Poulsard et vieilli au minimum douze mois sur « lattes ». Au dégorgeage, 4 cl de fleur de sureau ont été ajoutés à cet effervescent

Notes de dégustation

Frais à 4 à 6°

À l'œil : Rose pâle saumon, pelure d'oignons. La couronne est fine et persistante, de beaux cordons de bulles sont présents.

Au nez : Fin et élégant, parfums de fruits jaunes (pêche) et fruits exotiques tels que le litchi. On retrouve ainsi des notes d'agrumes (pamplemousse) et une touche de fleur blanche. Nez très riche et complexe.

En bouche : Attaque et finesse, les bulles sont présentes sans foisonnement, on retrouve les arômes du nez. Une jolie sucrosité bien équilibrée avec l'acidité du mousseux en font un vin très désaltérant. La présence de bulle apporte une touche de légèreté très appréciable.

Service

Servir frais à l'apéritif, c'est le meilleur moment pour notre Frais-Nésie.

Au dessert, il est parfait avec des galettes ou autres pâtisseries.

Vieillessement

Vin à boire dans les trois années. La garde n'est pas conseillée sur ce vin

