La nouvelle folie de Jeff Carrel

MOUSSE-TACHE PETIT GUIDON

Mousse-Tache a été imaginé par Jeff Carrel grâce à une méthode contemporaine qui permet de créer des vins mousseux avec des bulles et de la finesse, par le biais d'un processus technique.

Cet assemblage de 70% de Mauzac et 30% de Sauvignon a été élevé sur lies en cuve. Puis, lors de la mise en bouteille, on introduit dans le vin du gaz carbonique (dioxyde de carbonne) en passant par une membrane extrêmement fine, qui donne la taille des bulles, jusqu'à avoir la même pression qu'en méthode traditionelle.

Le résultat ?
Une robe jaune pâle avec un fin cordon de bulles. Un nez fin sur la fleur d'acacie et la poire. Une bouche ronde et fraîche, avec des bulles d'une finesse étonnante.
Une matière désaltérante et une aromatique fidèle au nez, sur des notes florales blanches.

Pour souligner l'identité propre de cette cuvée, Jeff a décidé d'utiliser une capsule de bière en guise de bouchon. Aussi pour désacraliser le moment de consommation...

À BOIRE PUR OU EN LONG DRINK
SUR DES GLAÇONS OU EN COCKTAIL
À CONSOMMER À L APÉRITIF
OU POUR ACCOMPAGNER LE DESSERT