



## FLORENCE

Frizzante / Méthode Charmat



### TERROIR

Sol argilo calcaire composé de cailloutis et de grès.

### CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

### VIGNOBLE

Vignes de 30 ans d'âge, conduites en cordon bilatéral de Royat.

### VINIFICATION

Première fermentation à basse température, 18°C, afin de favoriser l'extraction des arômes primaires et secondaires. Le vin est tiré au clair, soutiré et laissé au repos durant 4 mois. Enfin nous démarrons la seconde fermentation, dite de prise de mousse, en cuve clause. Cette seconde fermentation dure environ 15 jours, la mise en bouteille se fait immédiatement après.

### DÉGUSTATION

Belle couleur pâle aux reflets verts.  
Le nez est profond, alliant les notes d'agrumes de pêche et de coing.  
Une belle entrée en matière en bouche avec une légère vivacité très vite équilibrée par une bonne rondeur naturelle.

### ACCORDS METS & VINS

À apprécier en apéritif ou sur des desserts.



DOMAINE COSTE MOYNIER

SAINT-CHRISTOL  
1878