

SCINTILLA

STÉPHANE ORIEUX

APELLATION

Vin mousseux blanc extra brut élaboré selon la méthode traditionnelle

CÉPAGE

Folle Blanche 80%
Chardonnay 20%

TERROIR

Limono-argileux sur micaschiste

VIGNES

Folle Blanche : 50 ans ; Chardonnay : 15 ans
Densité de plantation : 6500 pieds/ha
Taille guyot double 8 bourgeons
Désherbage mécanique
Ébourgeonnage manuel
Vendanges manuelles
Rendement 45 à 50 hl/ha

VINIFICATION

Transfert de la vendange par gravité
Pressurage direct doux
Première fermentation en cuve avec levures indigènes
Mise en bouteilles pour la prise de mousse
Élevage sur lattes de 18 mois minimum en caves souterraines
Dégorgement et bouchage

GARDE

2 à 3 ans

DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98
contact@muscadet-orieux.com
www.muscadet-orieux.com



Dégustation

Vin délicat et festif dont les fines bulles libèrent des arômes de fleurs, de fruits blancs...

La bouche est fine et ample et l'effervescence donne la légèreté, la tonicité et l'équilibre à cette méthode traditionnelle.

Accords mets-vin

À servir à 6-8°C

Vin festif à ouvrir pour un événement ou lors de l'apéritif. Il s'accordera également à vos dessert de fruits blancs.