

Château de la Grave BULLE DE CAMPAGNE

REGION : Bordeaux

VSIG : Méthode Traditionnelle

COULEUR : Blanc

CEPAGES : Sémillon - Colombard

DOSAGE : Brut Nature

La méthode traditionnelle est une méthode d'élaboration de vins mousseux qui consiste à faire fermenter un vin tranquille en bouteille après ajout d'une liqueur de tirage. Cette méthode est identique à la méthode champenoise pour la conception du champagne.

Les étapes de production :

Les raisins sont vinifiés au domaine en cuve. Les vins obtenus sont dits vins de base tranquilles (non effervescents). L'élaboration des vins effervescents est faite dans les caves REMY BREQUE à base de nos vins tranquilles. Une liqueur de tirage (solution de sucre de canne et de levures) est ajoutée à la cuvée avant la mise en bouteilles puis les bouteilles sont conservées sur lattes pendant minimum 9 mois..



La seconde fermentation se fait dans la bouteille. Sous l'action des levures, le sucre apporté par la liqueur de tirage se transforme en alcool avec production de gaz carbonique qui se dissout dans le vin et donnera la mousse et les bulles : c'est la prise de mousse.

Pendant ce temps, les levures se transforment, libérant des arômes et laissant un dépôt. Une opération de remuage périodique des bouteilles ramène le dépôt dans le col de la bouteille.

La dernière étape est le dégorgement qui consiste à supprimer le dépôt de levure qui s'est accumulé sous le bouchon. Puis, on ajoute une liqueur d'expédition (mélange de vin vieux et de sucre de canne) pour combler le volume du dépôt supprimé : c'est le dosage.

Selon le pourcentage de sucre contenu dans la liqueur d'expédition, on obtiendra un vin effervescent brut, demi-sec ou doux. Dans le cas "Brut Nature", il n'y a pas de rajout de liqueur d'expédition.

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique
SC BASSEREAU - Lieu-dit LA GRAVE, 33710 BOURG - FRANCE
TEL + 33 (0)5 57 68 41 49
info@chateaudelagrave.com - www.chateaudelagrave.com