

Château de la Grave BULLE DE CAMPAGNE

REGION : Bordeaux

VSIG : Méthode traditionnelle

COULEUR : Rosé

CEPAGES : 100 % Cabernet
sauvignon

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 l'élaboration du champagne.

Les étapes de la vinification d'un vin effervescent en méthode traditionnelle :

Les raisins sont vinifiés au domaine en cuve. Les vins obtenus sont dits "tranquilles", non effervescents. La conception 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 levure) est ajoutée à la cuvée avant la mise en bouteille, qui sont ensuite conservées sur lattes pendant minimum 9 mois.



La seconde fermentation se fait dans la bouteille. Sous l'action des levures, le sucre 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 dans le col de la bouteille.

La dernière étape est le dégorgement. Il consiste à à supprimer le dépôt de levure qui s'est accumulé sous le bouchon. Puis nous ajoutons 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, on obtiendra un vin effervescent brut, mi-sec ou doux. Dans le cas du "Brut nature" il n'y a aucun 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