BALLARIN Brut - Jean-Louis Ballarin

Pays:	France
Région:	Bordeaux
Appellation:	Méthode Traditonnelle
Cépages:	Semillon - Sauvignon blanc - Muscadelle
Degré d'alcool:	11.5 %
Température de service:	5 à 8°C
A conseiller avec:	comme apéritif, des repas légers
Description:	De couleur jaune vert, l'effervesence est franche et régulière. Le nez est d'une belle finesse aromatique, sur des notes plutôt évoluées, d'amande, de noisette et de pain grillé. Belle fraîcheur en bouche, l'effervesence est franche et donne du nerf à un vin gras, aux notes miellées subtiles. La société BALLARIN qui est productrice de ce beau vin mousseux à la méthode traditionnelle, est une entreprise familiale depuis 2 générations. Elle se fait toujours un devoir de conserver la pratique des traditions indispensables à l'élaboration d'une gamme raffinée de produits authentiques et naturels. Situées sur la commune de Haux dans l'Entre-Deux-Mers à 30 km au sud de Bordeaux, ses caves profondes sont enfouies dans la roche calcaire. Une température de 13°C y est constante. Le lent viellissement tranquille dans ces caves assure une qualité exceptionnelle.