

PÉTILLANTS PAR NATURE

DUBREUIL — & FILS —



METHODE ANCESTRALE SEC

Longchamps

Très belle couleur rosée, l'attaque est franche et élégante avec les bulles très fines ; la dégustation se poursuit par une belle longueur en bouche et des arômes subtils. Nettement moins sucré qu'un Cerdon habituel, il fera le plaisir des amateurs exigeants.

Longchamps: La cuvée Longchamps, lieu-dit d'une de nos parcelles, provient de nos vignes de Cerdon plantées par Guy Dubreuil dans les années 90 puis agrandies par Pierre Dubreuil en 2007.

Appellation : AOC Bugey Cerdon

Cerdon, petit village au cœur des montagnes du Bugey, dans le département de l'Ain (entre Lyon et Genève) à donner son nom à l'AOC. Il a la particularité d'être le seul vin rosé pétillant naturel élaboré à partir de la méthode Ancestrale, faiblement alcoolisé

Sol : Argilo-Calcaire, parfois rocallieux, cette parcelle est située sur des pentes de 20% à 40% de dénivélé.

Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc

Densité de plantation : entre 6000 et 7000 pieds / Ha selon l'âge des vignes

Age moyen des vignes : 30 ans

Mode de culture : Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3 depuis le millésime 2018.

Vinification : Il s'agit de la cuvée la plus faible en sucre avec < de 25gr/litre Elle est le fruit d'un minutieux travail de sélection tant au niveau des vignes que des raisins.

Vinifiée selon la méthode ancestrale, la fermentation est réalisée en cuve à basse température afin de préserver tout le potentiel qualitatif du terroir.

La fermentation est interrompue en cuve et la prise de mousse démarre doucement pour se poursuivre pendant de nombreux mois en bouteille.

Cette vinification nous permet de réaliser un vin plus sec que nos autres cuvées de Cerdon, à 9.5% d'alcool.

Température de service : 6 à 8° C

Accords mets et vins : Servir très frais, plutôt pour l'apéritif avec des gougères au comté par exemple

Durée de garde : 2 à 4 ans

Notre conseil : conservez les bouteilles couchées, à l'abri de la lumière, et à une température constante de 15°C.

Dubreuil & Fils

33 rue de la Balme – 01450 CERDON
Tél. 04 74 39 96 85 – 06 80 71 76 40
Email : contact@dubreuiletfils.com

SITE INTERNET ET
BOUTIQUE EN LIGNE

www.dubreuiletfils.com