

# Le Clos Hortense

## *Bulles d'élégance*



---

Brut  
Médaille d'Or aux Vignerons Indépendants 2014

---

Cépage : Chardonnay  
Type : Méthode traditionnelle / "Blanc de Blancs".

*« Une belle cuvée issue uniquement de Chardonnay rare sur ce terroir. Un nez de blé grillé, de pêche, d'aubépine et de fleurs blanches. Une bouche acidulée, fraîche et souple avec de petites notes délicates de noisettes. Un très bel équilibre pour cette cuvée « Blanc de Blancs »... »*

---

### Question d'accompagnement...

Cette méthode traditionnelle vous accompagnera parfaitement pour vos cocktails, apéritifs et desserts légèrement sucrés... Vin de plaisir, il se boit frais mais non glacé : parfait pour toutes vos occasions festives.

---

### Côté technique :

Récolte	La vendange est manuelle, en caisse.
Vinification & Elevage	Après une première fermentation alcoolique et une clarification du vin, la seconde a lieu en bouteille où les bulles naissent naturellement (prise de mousse). Un élevage sur lattes d'une durée de 18 mois minimum est ensuite réalisé dans nos caves.
Sol	Sable Perrucheux

---

### Une suggestion ?

Une bouteille élégante et une finesse digne des grands noms, n'hésitez pas à la sortir lors des grandes occasions...