

# Hortense

## FESTIF ET PÉTILLANT

### CARACTÉRISTIQUES

Vin de France

Méthode Traditionnelle

Couleur : Blanc Pétillant Brut

Cépage : Chardonnay

Terroir : Perruches

Potentiel de garde : à boire dans les 5 ans

### CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges manuelles

Eraflage et pressurage doux

Première fermentation alcoolique en cuve thermorégulée :

cela donne le "vin de base"

Une seconde fermentation alcoolique se fait dans la bouteille

Élevage sur lattes (développement des fines bulles dans la bouteille) à la température constante de 12°C pour 18 mois minimum.

Cette méthode est appelée Méthode Traditionnelle

### NOTES DE DÉGUSTATION

Hortense est un vin issu du cépage Chardonnay. Il est vinifié selon la méthode traditionnelle pour créer des fines bulles. Ce vin blanc s'exprime par des arômes d'amandes, de pêche jaune, de fleurs blanches. En bouche, l'acidité lui donne une fraîcheur agréable et les saveurs de biscuit et de fruits exotiques offre un belle équilibre avec celle-ci.

### ACCORDS METS ET VINS

Hortense est un vin de fêtes. Il sera le bon vin pour vos réceptions, vins d'honneur, célébrations, baptêmes ou même simplement servi frais en apéritif...



Follow us



*Le Château de Fontenay*  
Vins & Séjours Raffinés, Bléré

