

Seysse! Méthode Traditionnelle

Brut ou Demi-Sec

Appellation Seysse! Contrôlée

Sol : Argilo Calcaire d'alluvions glaciaires

Cépage : Molette avec au minimum 10 % d'Altesse.

La Molette est un cépage typiquement Seysse!an qui permet d'obtenir un vin de base remarquablement adapté à l'élaboration de vin en Méthode Traditionnelle.

L'Altesse (Roussette de Seysse!) dans la proportion minimale de 10 % apporte la note d'élégance et la nuance caractéristique du Seysse! Méthode Traditionnelle.

Vendanges : manuelles

Méthode Traditionnelle: Deuxième fermentation de prise de mousse en bouteilles.

La prise de mousse est réalisée sur lattes en cave à température contrôlée, pendant une durée variant entre 18 et 24 mois alors que la législation n'impose que 9 mois. Nous avons par habitude de doubler, voir de tripler cette durée pour privilégier finesse, élégance et originalité de nos vins.

Description :

Notre Seysse! Méthode Traditionnelle dévoile sa finesse au travers de ses bulles et son élégance avec les notes aromatiques de nos cépages uniques. (Pêche, poire, ainsi que des notes florales)

Ce vin peut être consommé à tout moment de la journée, à température froide (7 à 10 degrés). Il peut être servi durant le repas où éventuellement à l'apéritif accompagné d'une crème à base de fruits. (Cassis, myrtilles, framboises...)



Altesse



Molette

MAISON MOLLEX SA 161, Place de l'Eglise - 01420 CORBONOD

Tél : 04-50-56-12-20 / Fax : 04-50-56-17-29

Email : maisonmollexsa@wanadoo.fr