Cuvée de la Boissière

(Mousseux de Qualité, Méthode traditionnelle)

Autrefois appelée Méthode Champenoise, notre “ Cuvée “ est élaborée avec une sélection de notre meilleur vin blanc, issu des cépages suivants : Ugni Blanc, Colombard, Sauvignon Blanc, Arriloba.

Une fois le vin blanc « préparé », il est confié à une entreprise artisanale (un ancien “Champenois”) qui le met en bouteilles. Elles restent en cave souterraine plusieurs années, puis sont tournées sur pupitre pendant quelques semaines avant le dégorgeage et bouchage ; elles resteront encore plusieurs mois au repos avant la vente (d’où la dénomination “de Qualité“).

Dégustation *:* à déguster frappée à l’apéritif ou au dessert.
Essayez : 1/3 de Pineau des Charentes Rouge + 2/3 de Cuvée ..... c’est requinquant !!!

***Note* :** Les vins mousseux doivent se conserver couchés, sinon le bouchon se dessèche et le vin se détériore.

Brard-Blanchard
VIGNERON BIO

Vendanges Manuelles
Culture Biologique depuis 1972
Produits certifiés Ecocert FR-BIO-01
SCEA BRARD BLANCHARD – BOUTIERS 16100 COGNAC
Tél : 33 (0)5 45 32 19 58 Fax : 33 (0)5 45 36 53 21