



## BLANC DE BLANCS BRUT DIAMOUR



### Assemblage

Nous faisons une sélection rigoureuse des raisins afin de développer des arômes expressifs.

Pour une fraîcheur et un fruité caractéristiques, nous n'utilisons que des raisins blancs à jus blanc, donnant droit à la dénomination « **Blanc de Blancs** ».

### Elaboration

Nous nous attachons à élaborer nos vins par fermentation naturelle.

La prise de mousse à basse température permet d'obtenir une fermentation lente, ce qui garantit une plus grande finesse des bulles. Nos cuves de petite contenance permettent une fermentation parfaitement homogène.

Nous recherchons des vins flatteurs, c'est pourquoi nous dosons les sucres résiduels à 12g/L.

### Commentaires de nos oenologues

La robe jaune or de ce Blanc de Blancs est garnie de longs chapelets de fines bulles. Son nez fruité avec des notes de fruits jaunes, de pêche et d'abricot laissera place à une bouche tendre et agréable.

Ce Blanc de Blancs sera parfait pour un apéritif, nature ou accompagné d'une crème de fruits.

Nous vous conseillons de le servir frais, à 7-8°C.



Rivarose - 490 rue Remoulaire - 13300 Salon de Provence Tel : +33 (0)4.42.05.79.00 - [www.rivarose.fr](http://www.rivarose.fr)

