

Méthode Traditionnelle

Brut ou Demi sec

Véritable fer de lance du Domaine, cette cuvée existe depuis plus de 30 ans, vin de fête par excellence, composé de 2 cépages, le Chardonnay environ 60% et le Chenin fermentent une première fois en cuve, sans chaptalisation, nos raisins sont cueillis très mûrs, ensuite la deuxième fermentation a lieu aux ETS Berger, cette fois en bouteilles, dans les caves de tuffeau à 13 degrés. Après 10 mois seulement le dégorgement peu avoir lieu.

