



Blanc brut

Vin effervescent à la bulle fine et prolongée, élaboré dans le plus pur respect de la **méthode traditionnelle**

Producteur

Dominique DUBROCA

Cépage

100 % sémillon



Château des 4 Ecus

L'Étincelle des 4 Ecus

Terroir :

Parcelles sur le versant alluvionnaire de la Garonne

Age moyen du vignoble : 32 ans

Culture :

Selon les règles de l'agriculture biologique dans le souci permanent de la protection de la couche d'humus, de la faune et de la flore.

Vendanges :

Issu de la récolte 2011, les raisins ont été vendangés à maturité optimale, puis éraflés pour éviter tout arôme herbacé. Sélection des cépages sur 3 parcelles différentes.

Vinification selon la méthode traditionnelle :

C'est dans nos chais qu'a lieu la 1^{ère} fermentation alcoolique : après un doux pressurage des raisins, le moût est vinifié, en cuve, pendant environ 3 mois, pour donner le vin de base.

La 2^{ème} fermentation, enclenchée par ajout d'une liqueur de tirage contenant sucre et levures, aura lieu en bouteille dans les profondes galeries souterraines des falaises surplombant la Garonne. La température idéale de ce lieu (13°C) va nonchalamment, et pendant 9 mois, favoriser une lente prise de mousse.

Orientées têtes vers le bas, les bouteilles sont remuées manuellement et quotidiennement pendant plusieurs semaines. Ensuite vient l'étape du dégorgement avec ajout de la liqueur d'expédition.

Le + du vigneron :

La sélection rigoureuse des parcelles, la parfaite maîtrise du froid pendant tout le processus de vinification, ont conditionné le caractère raffiné de ce vin : **un vrai régal !**

Accord mets-vin :

Idéal à l'apéritif, sur poissons, crustacés, foie gras...

Dominique DUBROCA

Viticulteur en Agriculture Biologique – Certifié Ecocert

11 chemin du Puits de Reynon - 33410 BEGUEY

Tél. : 06 11 27 30 51 – Tél./Fax : 05 56 62 96 42

Email : chateaudes4ecus@gmail.com

N° SIRET : 400 761 755 00018 - N° TVA intracommunautaire : FR 56 400 761 755