



## SANTA JULIA UNO EXTRA BRUT – 18,7cl

**Raisins** : 40 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir et 15 % Viognier.

**Zone d'origine** : Santa Rosa, Mendoza, Argentine.

**Production** : la récolte des raisins se fait à la main. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées à faible température (15°-18°C). La prise de mousse est effectuée au moyen de la méthode Charmat et une fois achevée le vin reste 3 mois en contact avec les lies.

**Degré alcoolique** : 12,0 % vol.

**Acidité** : 6,2 g/l.

**Sucre résiduel** : 2,90 g/l.

**Couleur** : jaune clair à reflets verts.

**Arôme** : nez élégant aux fruits exotiques comme l'ananas et la banane, pomme verte, poire avec des nuances de miel, et agrumes.

**Bouche** : vin mousseux sec de structure moyenne aux bulles fines et persistantes, bien équilibré, avec une fin de bouche longue.

**Mets/accords classiques** : excellent à l'apéritif, ou pour accompagner des tapas, des huîtres, des fruits de mer ou du sushi.

**Service** : servir à 8°C.

**Code barre bouteille** : 7791728021080

**Code barre carton x 24 bouteilles** :