

MAS JANEIL PROSECCO NEIRANO DIAMENTE



DOMAINE :

Le domaine du Mas Janeil est à cheval sur une faille géologique et on y retrouve une multitude de sols et de sous-sols différents. Certaines parcelles dans les éboulis de granit et de calcaire de la falaise de Quéribus sont presque inaccessibles.



AGRICULTURE RAISONNÉE

Année : non millésimé

Région : Italie

Appellation : Prosecco

Classification : Agriculture raisonnée - Sans certification

Cépages : Prosecco 100%

Sol : Marnes et schistes argileux

La robe : la mousse est fine avec une belle persistance

La bouche : offre du fruit tout en restant harmonieux et s'achevant sur une finale avec une belle persistance.



Dégustation : Idéal pour un moment de partage et de convivialité, à l'apéritif avec des toasts nordiques, des bouchées épicées... Parfait sur des grillades, des plateaux de charcuteries espagnoles, des plats exotiques et épicés.

GARDE : Ce vin se dégustera dès maintenant, ou l'année prochaine.

MOT DU VIGNERON, François LURTON : Cette cuvée est préparée grâce à un pressurage léger et une fermentation en cuve inox. Après la fermentation alcoolique, une deuxième fermentation permet la prise de mousse.