

Lisy est le dernier effervescent du domaine du Ry d'Argent. Cette bulle Grande Réserve sera parfaite pour fêter des moments d'exception. La cuvée signature Lisy est une méthode traditionnelle Premium du Ry d'Argent. C'est un vin effervescent rosé élégant élaboré à partir du cépage Dornfelder et élevé en fût de chêne. Cette cuvée a été créée pour l'arrivée de la petite dernière de la famille qui porte le doux prénom de Lisy.

Notes de dégustation :

La mise en bouche est ample avec une pointe subtile de bois, le nez est fruits rouges et gourmand. L'effervescence est belle et persistante avec toujours la recherche de l'équilibre idéale acidité et sucres résiduels. Bonne présence en bouche. Un vin complexe, tout en finesse avec beaucoup de caractère.

Procédé de vinification :

Vignes à rendement moyen
Pressé directement après vendange
Sélection des jus au pressoir selon la méthode champenoise
Clarification des jus
Débouillage à froid des moûts
Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant 6 à 8 semaines
Soutirage des vins de base et vignification en fût de chêne
Lancement de la seconde fermentation bouteille par le procédé de la méthode champenoise
Temps sur lattes de minimum 9 mois
Remuage suivi du dégorgement

