



l'Orpailleur Frisant 2021

PRODUCTION

2 600 bouteilles

PREMIER MILLÉSIME

2021

CÉPAGES

50 % muscat osceola, 50 % muscat de New York

MÉTHODE D'ÉLABORATION

L'Orpailleur Frisant est un vin légèrement pétillant. Il est élaboré à partir d'un assemblage de muscat osceola et de muscat de New York, deux des cépages les plus expressifs du vignoble. Une courte macération pelliculaire lui confère sa robe rosée et une belle intensité aromatique.

DESCRIPTION

La robe délicate aux reflets brillants rappelle les pétales de roses. Le nez est charmeur et l'on retrouve toute la richesse aromatique des muscats avec des notes florales et fruitées. La bouche est légère, ronde, muscatée avec des arômes de fruits exotiques. À l'attaque un léger frisant vient chatouiller le palais et les bulles très fines apportent une belle fraîcheur.

10 % alc./vol. / 750 ml

SUCRE 6 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE 8 à 12°C

GARDE RECOMMANDÉE

Un an - afin de conserver ses arômes de fruits et sa fraîcheur.



Idéal à l'apéritif ou encore avec des bouchées à l'entrée.

L'ÉCOSYSTÈME EFFERVESCENT DE L'ORPAILLEUR

Chaque millésime du Frisant mettra en valeur un allié naturel de la faune et la flore du vignoble joliment illustré par l'artiste Stéphane Lemardelé. Année après année, nous mettons en bouteille la plus belle expression de notre terroir, et ce, au cœur d'un écosystème riche et diversifié que nous nous engageons à préserver.

Les coccinelles sont naturellement présentes dans l'écosystème du vignoble et jouent un rôle essentiel dans la protection de nos vignes. Se nourrissant d'insectes nuisibles (pucerons), elles sont de précieuses alliées de notre viticulture raisonnée.