



"Brut de Licorne", vin effervescent, méthode traditionnelle, AOC Vaud



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

100% pinot noir

Notes de dégustation

Apparence

Fin cordon de bulles. Belle robe dorée aux reflets verts.

Nez

Légères notes épicées au nez, ajoutées aux fruits blancs.

Palais

D'un style vineux, tout en conservant une belle élégance.

Vin et mets

Légèreté, finesse, caractère festif, tout justifie le service du BRUT à l'apéritif. Son acidité renforcée par le piquant de sa bulle contraste idéalement avec le gras des petits feuilletés au fromage, servis tièdes et craquants. Sa minéralité flatte le fumé d'un saumon ou d'une féra. Mais saviez-vous que BRUT DE LICORNE peut tout aussi bien escorter une entrée, un gratin d'écrevisses, un tartare aux trois saumons, ou encore un poisson en sauce crémée ? Sans parler du dessert, qu'il accompagne allégrement, à conditions de préférer une préparation aux fruits plutôt qu'au chocolat.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Le BRUT DE LICORNE est un vin effervescent de grande qualité, produit selon la même technique d'élaboration que le champagne. Après ses deux fermentations, alcoolique et malolactique, le vin de base est stabilisé et mis en bouteille avec levures et sucre. La bulle va se former durant cette phase, on parle de prise de mousse. Interviendra ensuite le dégorgement, c'est-à-dire l'élimination de la lie qui s'est concentrée contre le bouchon, immédiatement suivi de l'addition de liqueur d'expédition, dont le dosage en sucre correspond à la qualité désirée (extra-brut, brut, extra-dry, sec, demi-sec, demi-doux, doux).