



Domaine J. Boulon



Céleste

Fruité, léger, avec une sucrosité et une douceur surprenante, ce vin à faible taux alcoolique (7/8°) est issu d'un processus naturel qui bloque la fermentation alcoolique afin d'avoir cet note sucré et ces bulles de façon naturelle, sans intervention d'autres intrants.

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc

Vinification : Notre Céleste est ramassé à la main pour un meilleur respect de la vendange et une plus grande qualité de jus. Il est pressé comme notre rosé au bout de 6 à 12 heures de macération afin d'obtenir sa couleur. La fermentation se produit en bouteille afin que celle-ci se bloque naturellement avec la pression aux alentours de 7 à 8 ° d'alcool obtenu. C'est la fermentation qui permet d'obtenir naturellement les bulles et c'est le sucre qui ne s'est pas transformé en alcool qui donne ce côté doux au vin.

Température de dégustation : entre 4 et 8 °c

Conservation : Ce vin est à consommer dans les 3 ans.

Accord mets et Vins : Il agrémente vos apéritifs, vos desserts, vos repas de fêtes ou bien vous permettra de passer un agréable moment entre amis à tout moment de la journée.