

Le caractère des vins effervescents BRUT TORPEZ repose sur une palette aromatique plaisante, avec une gourmandise sur la fraîcheur et la rondeur.

Le profil vin effervescent BRUT TORPEZ est recherché pour garder la fraîcheur, les raisins locaux utilisés n'ayant pas l'acidité naturelle des vignobles septentrionaux, tel que les Crémants ou les Champagnes.

TERROIR

Sols argilo-sableux provenant de la dégradation de la roche mère cristalline très ancienne (500 millions d'années), des gneiss orientaux des collines de Saint-Tropez formés dans le prolongement des gneiss et granites du Massif des Maures.

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Mourvèdre

ALCOOL

12 %

VINIFICATION

Les raisins destinés aux vins de base pour la méthode traditionnelle sont vendangés en tout premier, la deuxième quinzaine d'Août. La méthode traditionnelle est issue de vins de base, obtenu d'une première fermentation alcoolique après les vendanges, et ensuite d'une seconde fermentation en bouteilles à partir du mois de décembre.

ÉLEVAGE

L'élevage sur lies – « bouteilles couchées sur lattes » - se prolonge sur une durée à minima de 12 mois. Cet élevage sur lies en bouteille permet de développer l'autolyse des levures, au même titre que l'élevage sur lies en cuve : libération des arômes – acides aminés précurseurs d'arômes – et des mannoprotéines support de volume en bouche. A la fin de cette période d'élevage sur lattes, le remuage est mis en œuvre : il s'agit de retourner progressivement la bouteille sur pupitre ou gyropalette pour que les lies se déposent sur pointe au niveau du goulot. Le dégorgement peut se faire : ce goulot est congelé et dégorgé pour évacuer ce goulot lors du retournement de la bouteille.

DOSAGE

Après l'ajout d'une « liqueur de tirage » qui est un vin sec pour le BRUT TORPEZ – sans dosage, pas d'ajout de sucre tel que cela peut se pratiquer par ailleurs sur des vins avec une acidité élevée. seconde fermentation en bouteilles à partir du mois de décembre.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Bulles légères, de belle intensité, sous une robe rose pêche.

Arômes : Le nez révèle des arômes de raisins frais, de fruit blanc – litchi – avec des notes de groseille, d'amande – « Maspain » de cire, de mandarine avec des nuances de pain frais et une pointe d'iode.

Bouche : Une belle tension en bouche renforce le perlant naturel mettant en relief des arômes de citron vert, de réglisse, de dragée à l'amande fraîche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir frappé, à 4°C, dans un seau à glace. Préférer un verre à vin effervescent dont le fond est en verre fritté pour favoriser l'éclatement des bulles.

