



RI ALBA



LE GOÛT DE LA VIGNE



CRISTAL DE ROCHE

Type de vin : Vin effervescent (BABV).

Cépage : Chardonnay IGP (Val de Loire).

Notes aromatiques principales : Agrumes, Brioche.

NOTES ŒNOLOGIQUES

Œil : Fines bulles avec une effervescence légère et continue. Robe jaune pâle.

Nez : Bonne rondeur, dominante de citron vert, notes de pomme verte à l'aération, en finale une touche d'acacia.

Bouche : Attaque en bouche ronde et fraîche avec des arômes de pomme verte, en finale belle persistance avec une très légère amertume noble.

ACCORDS AVEC LES METS

Saumon fumé, huîtres, foie gras, fromages frais, desserts au chocolat.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Degré alcoolique : 8% vol.

pH : 3,11

Taux de sucre : sec (2g/100mL)

Energie : 216 kJ / 52 kcal (100mL)

Servir très frais.

Lieu d'élaboration : Bressuire (79300),

Deux-Sèvres, France.

Pour tout renseignement : rialba@addevista.com

WWW.RIALBA.COM

