

# PREMIUM



Domaine Blouin  
La Festive

**Cépage :** Pineau d'Aunis    **Type :** Extra Dry

**Couleur :** Rosé

**Alcool :** 11%

## Note de dégustation

**Oeil :** Robe rosée  
aux bulles fines et  
soutenues

**Nez :** Délicat et Fruité

**Bouche :** Rappelle les  
arômes du nez auquel  
viennent s'ajouter la  
finesse des bulles pour  
plus de  
rafraîchissement et de  
plaisir.

Élaboration du vin de base avec des raisins récoltés manuellement en caissettes ajourées puis la vendange est pressée dans un pressoir pneumatique. Prise de mousse et élevage en bouteilles entre 14°C et 18°C. Le vin acquiert plus de gras et de complexité. Remuage et dégorgement après la période d'élevage. Les bouteilles sont mises sur pointes (tête en bas) pour être dégorgées. Nous rajoutons une liqueur d'expédition pour obtenir un vin tendre et délicat.

