Vins d'
ESPRIT
Jean Michel Kappé

DENIS TASTET
Vin de Pays des Côtes de Gascogne

LE VIN EFFERVESCENT BLANC OU ROSE

TILT

Vinifié traditionnellement nos vins mousseux sont issus d'un Vin de Pays des Côtes de Gascogne (cépages : Colombard ,Sauvignon et Ugni Blanc).

Affinés de très long mois à température constante de 13°C
Le goulot orienté vers le bas les bouteilles sont remuées manuellement et quotidiennement durant 6 à 8 semaines
Une fois la fermentation terminée, tout les dépôts du vin accumulés par gravité au niveau du bouchon sont alors gelés dans un bain à moins 20°C
Puis ont lieu les opérations suivantes :
Le dégorgement : expulsion de la capsule de fermentation et du dépôt gelé
L'adjonction de la liqueur d'expédition
La remise à niveau
Le bouchage liège définitif

Nos mousseux sont bruts, demi secs ou rosés. Ils sont à servir bien frais et se dégustent à l'apéritif ou en accompagnement du dessert.

Il est à découvrir associé à des liqueurs à l'Armagnac, en kir ou en cocktail gascon :

- 1 volume de liqueur à l'orange(Dazagnac) avec 7 volumes de mousseux.

Jean-Michel KAPPÉ – Vins d'Esprit
13, Rue de l'Etoile – 67160 WISSEMBOURG
Tél : +33 6 31 49 61 68 – jeanmichelkappe@gmail.com – www.vins-esprit.com