La nouvelle folie de Jeff Carrel

MOUSSE-TACHE

ROSÉ

Mousse-Tache a été imaginé par Jeff Carrel grâce à une méthode contemporaine qui permet de créer des vins mousseux avec des bulles et de la finesse, par le biais d'un processus technique.

Ce Malbec a été élevé sur lies en cuve. Puis, lors de la mise en bouteille, on introduit dans le vin du gaz carbonique (dioxyde de carbone) en passant par une membrane extrêmement fine, qui donne la taille des bulles, jusqu'à avoir la même pression qu'en méthode traditionnelle.

Le résultat ?
La robe est entre le rose saumon et la rose-thé, avec des filets de bulles éparses.
Le nez est sur les petits fruits rouges confits et les épices.
La bouche est sur les fruits d'été, élancée et toute en rondeur alors que les bulles crépitent finement tout en caressant la langue.
La finale reste en tension soulignée par les fruits rouges et l'écorce d'orange, avec une légère amertume.

Pour souligner l'identité propre de cette cuvée, Jeff a décidé d'utiliser une capsule de bière en guise de bouchon. Aussi pour désacraliser le moment de consommation.



À boire pur ou en long drink,
sur des glaçons ou en cocktail.
À consommer à l'apéritif
ou pour accompagner le dessert.