

# DOMAINE HAUTE FÉVRIE

SÉBASTIEN BRANGER

VIGNERON-INDÉPENDANT EN MUSCADET

éclipse – Méthode Traditionnelle -



*Vin Mousseux de Qualité – BRUT Méthode Traditionnelle*

**Encépagement:** 100% Melon de Bourgogne

Vendanges à la main en cagette ajourée

**Vinification et élevage:** Vendangé à la main. Pressurage direct des grappes sans rebêchage. Débourage après 18 à 24 heures. Fermentation de 3 à 4 semaines avec des levures naturelles (température entre 18 et 20 ° C). Elevage sur lies pendant 7 mois.

Mis en bouteille pour prise de mousse courant Mai – Juin puis élevage sur latte durant minimum 9 mois pour avoir la mention "Méthode Traditionnelle". L'élevage sur latte varie suivant les millésimes entre 11 et 24 mois. Il s'en suit un remuage et un dégorgement.

La liqueur d'expédition varie de 7 à 9 gr de sucre/litre.

Actuellement, nous sommes sur un 2018 avec 18 mois d'élevage sur latte et un dosage à 7 gr/litre.