



« POLIANE »

100% COLOMBARD

METHODE TRADITIONNELLE BRUT

VIGNOBLE

SUPERFICIE : 45 Ha (42 Ha de rouge et 3 Ha de blanc)
NATURE DU SOUS-SOL : Argilo-calcaire
NATURE DU SOL : Graveleux (Graves rouges) et argilo-silicieux
AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

VITICULTURE

Culture raisonnée et organique.
PARTICULARITES : Suivi de règles strictes - Charte de Production Qualitative - dans le respect de notre environnement, du fruit et du terroir.
VENDANGES : MANUELLES
Tris successifs de la récolte.

RENDEMENT : Entre 40 et 45 HI /ha

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuves

ELABORATION

Par les Caves du Pain de Sucre à Bourg sur Gironde



COMMENTAIRE DEGUSTATION : Une méthode ancestrale

En 1906, la famille Bassereau a été à l'origine de la création des caves du Pain de Sucre à Bourg sur Gironde et de la première Méthode Traditionnelle Brut du Château de la Grave.

Moins connue que la production de vin rouge à Bordeaux, les vins mousseux existent depuis le XIX^{ème} siècle. Cette production a pris place naturellement dans les galeries souterraines de la vallée de la Garonne et de la Dordogne. Ces carrières similaires à celles de Champagne offrent ici des conditions idéales de température pour la prise de mousse et le vieillissement des « vins champagnisés. »

Les procédés de fabrication sont également identiques à ceux utilisés pour le champagne, seules les variétés de raisins changent.

« Poliane » se distingue par sa fraîcheur et son caractère bien marqué issu du colombard.

Vin de fête par excellence, il a fait la fierté de nos ancêtres.