



PIERRE RAOUX  
WINE SELECTION

# FRACASSE® BRUT - METHODE TRADITIONNELLE -

**Fracas, Fracasser, FRACASSE®: trois mots qui claquent, qui évoquent le bruit, la fête, le succès ...**

**Le Fracas, c'est le bouchon qui saute, les bulles qui explosent.**

**Fracasser, c'est faire grand bruit, avoir du retentissement, remporter un brillant succès.**

**Le « FRACASSE® », allusion au Capitaine du même nom, homme noble, fier, généreux, exaltant par sa finesse, sa délicatesse, son pétillant.**

**Le « Fracasse » vous donne le gout de la Fête, du partage, et de la réussite!**

## ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Bordeaux
Cépages:	80% Sémillon – 20% Cabernet Franc
Terroir:	Argilo-calcaire et graveleux.
Age de la Vigne:	environ 10 ans.

## CONCEPTION

Viticulture:	Vendangé à la main en cagette. Travail soigné de la vigne, dans la pure tradition du savoir-faire français.
Vinification:	Elaboration classique d'un vin tranquille, puis « prise de mousse » dans une cuve inox hermétiquement fermée pendant plusieurs semaines à basse température. Refroidissement, filtration et mise en bouteille par des machines iso- barométrique.

## DÉGUSTATION

Robe:	Belle effervescence avec d'éclatantes bulles fines. Robe d'un jaune lumineux.
Bouche:	Une bulle fine et agréable qui éveille les neurones et laisse libre court à votre imagination. Bonne vivacité en bouche avec des notes de fleurs blanches et d'acacias. Vin synonyme de convivialité, Fracasse® est le complice idéal des moments forts de votre vie.
Temps de Garde:	2 à 3 ans. Servir très frais, entre 8°C et 10°C.

