

TOQUADE

BRUT CLASSIC

- A LA FOLIE -



#### PRESENTATION

Toquade, un irrésistible sparkling wine français à déguster toute l'année, complice des grandes occasions et des plaisirs imprévus. Toquade est une douce envie, un joli grain de folie, une surprise destinée à tous ceux qui savent cueillir le plaisir quand il se présente.

#### VIGNOBLE

**Sol:** Pour exprimer la richesse aromatique des cépages, nous effectuons une sélection rigoureuse des meilleures parcelles de chardonnay et d'ugni blanc. Les raisins sont vendangés avec minutie, pour assurer la vivacité et l'expression du fruit de l'assemblage de Toquade.

#### ASSEMBLAGE

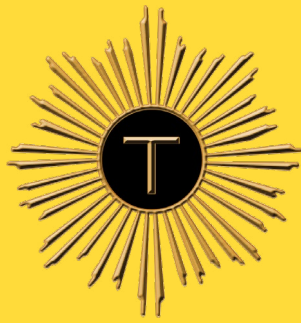
55% Chardonnay / 45% Ugni Blanc

#### VINIFICATION

La magie de la naissance des bulles se fait par une prise de mousse à température contrôlée entre 16 et 18°C sur une durée de 15 jours. Aussitôt la prise de mousse terminée, le vin est réfrigéré à -2°C pour le stabiliser et calmer l'effervescence. La filtration est ensuite réalisée à basse température. Le vin est élevé sur lies avec batonnage pendant 6 mois.

#### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

S'il est un cépage dont la réputation n'est plus à faire, c'est bien le Chardonnay. La robe brillante révèle des reflets dorés. Sur un assemblage fraîchement acidulé, le chardonnay, roi des cépages blancs, vient déployer une ampleur délicate de fleurs blanches et d'agrumes. Mais c'est surtout en bouche que TOQUADE dévoile un très bel équilibre d'ensemble avec une attaque aussi vive que séduisante, pleine de fraîcheur, que de fines bulles viennent couronner d'élégance.



TOQUADE

## BRUT CLASSIC

- A LA FOLIE -



### OVERVIEW

Toquade is an irresistible French sparkling wine, suitable for all year round, whether served on special occasions or on the spur of the moment. Toquade is a sweet temptation, a whimsical treat and a surprise made for anyone who knows pleasure when they see it.

### VINEYARD

**Soil:** We carefully select the best plots of the Chardonnay and Ugni Blanc varieties, to convey their aromatic richness to the fullest. The grapes are meticulously harvested, giving the Toquade blend a lively, fruit-driven character.

### BLEND

55% Chardonnay / 45% Ugni Blanc

### VINIFICATION

The magical creation of bubbles is achieved through bottle fermentation at a controlled temperature of 16 to 18°C, for 15 days. Once the fermentation is finished, the wine is chilled to -2°C to stabilise and let the bubbles settle. It is then filtered at a low temperature. The wine is matured on the lees with stirring for 6 months.

### WINE TASTING

The Chardonnay variety has a strong reputation, and rightfully so. The robe has a bright appearance with flashes of gold. In a fresh, tangy blend, Chardonnay, the king of white varieties, offers up a delicate volume of white flowers and citrus hints. On the palate, TOQUADE is particularly well-balanced, with an attack that is both lively and seductive, bursting with freshness, and elegantly crowned with fine bubbles.