



📖 En 1995, lors de la taille de la vigne, des verjus rouges sont curieusement présents sur une souche de Melon de Bourgogne. Cette souche est tout de suite marquée.

Aux vendanges suivantes, la surprise est encore plus grande : sur les trois bras de la souche, un porte des raisins rouges et les deux autres des raisins blancs.

C'est l'histoire d'un nouveau cépage qui commence : les baies ont une pellicule rouge grise. Elles sont moins acides que celles du Melon de Bourgogne blanc.



🔗 Depuis le millésime 2013, nous élaborons une « Méthode traditionnelle » : c'est-à-dire que nous appliquons les règles suivies par plus grands mousseux comme le champagne ou le Crémant :

- **une vendange manuelle** qui nous permet de garder seulement les raisins parfaitement sains.
- **une pressurage fractionné** pour sélectionner les jus les plus fins
- **une deuxième fermentation** en bouteilles champenoises qui garantit la finesse des bulles
- un élevage sur latte de 10 mois au minimum qui confère le volume et la rondeur

🔗 Paré d'une robe dorée aux fines bulles, il dégage des parfums floraux, délicatement fruités et épicés : En bouche, il affirme sa matière.

🔗 **Rubigène** se décline en deux cuvées :

- La cuvée **brut** qui sera **appréciée à l'apéritif** et par **les amateurs** de mousseux de qualité
- La cuvée **dry** plus dosée en liqueur trouvera sa place auprès **des desserts**

Domaine Jean-Luc Viaud-La Renouère-44430 Le Landreau

☎ 02.53.78.13.25 - 📞 06.70. 61. 54. 84 – Courriel : contact@domainejeanlucviaud.fr site : www.domainejeanlucviaud.fr