



En 1995, lors de la taille de la vigne, des verjus rouges sont curieusement présents sur une souche de Melon de Bourgogne. Ce cep est tout de suite marqué. Aux vendanges suivantes, la surprise est encore plus grande : sur les trois bras de la souche, un porte des raisins rouge 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 blanc



- ✦ pour la première année, il a été élaboré par pressurage direct
- ✦ Pour élargir notre gamme, nous avons décidé de le vinifier en effervescent : nous avons choisi la méthode de gazéification pour préserver ses arômes de cépage.
- ✦ Paré d'une rose pâle aux fines bulles, il dégage des parfums épicés et balsamiques : En bouche, il s'affirme d'abord par la présence des bulles. Puis, il évolue vers la légèreté.
- ✦ Il s'appréciera à l'apéritif