

Lisy est l'effervescent haut de gamme du Domaine du Ry d'Argent. Cette bulle Grande Réserve est parfaite pour fêter des moments d'exception. La cuvée signature Lisy est une méthode traditionnelle issue uniquement du cœur de presse.

Cette cuvée a été créée pour l'arrivée de la petite dernière de la famille qui porte le doux prénom de Lisy. C'est un vin effervescent blanc, complexe d'assemblage, élégant, d'une grande finesse grâce aux long temps sur latte, et à une sélection rigoureuse de fût de Chênes.

À partir de 2019, la nouvelle génération de la cuvée Lisy Grande Réserve est élaborée. Protégée de la lumière dans son superbe flacon ambré, cette méthode traditionnelle issue d'un mariage complexe typique du domaine, ce distingue par un assemblage maison. Cet assemblage unique et complexe, aux proportions bien définies est devenu la marque de fabrique du Domaine du Ry d'Argent. D'année en année, la pérennité du goût et de la qualité est garantie grâce à ce savoir faire particulier soutenu par des vins de réserve à la manière des belles maisons Champenoises.

La cuvée élaborée en 2019 a obtenu une grande médaille d'or ainsi que la révélation du jury au concours mondial de Bruxelles 2022.

Notes de dégustation:

Un vin élégant, blanc.

L'effervescence est fine et persistante.

La mise en bouche est assez ample, une belle fraîcheur.

Nez floral et fruit compoté.

Un rapport acidité et sucres résiduels bien équilibré avec adaptation de nos liqueurs d'expédition en fonction du temps sur latte.

Un vin complexe avec beaucoup de personnalité et de maturité.

Procédé de vinification:

Vignes à rendement moyen

Vendange manuelle et mécanique

Pressé directement après vendange

Sélection des jus aux pressoirs pneumatique selon la méthode champenoise, dont le cœur de presse est représenté à 100% dans cette cuvée

Clarification des jus

Débourbage à froid des Moûts

Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant plusieurs semaines.

Soutirage des vins de base dont une partie en barrique.

Lancement de la seconde fermentation bouteille par le procédé de la méthode champenoise.

Temps sur latte de minimum 24 mois

Remuage suivi du dégorgement

