

Les Bulles – Blanc de blanc brut

VIN DE FRANCE BLANC BIO - MÉTHODE TRADITIONNELLE - 2021

Accord mets et vin

Un vin idéal pour accompagner vos apéritifs entre amis. Il saura aussi exprimer ses atouts, autour d'un repas léger.

Note de dégustation

Avec sa robe jaune doré et ses reflets verts, ce vin nous offre une grande palette aromatique. Le nez agréable légèrement citronné avec des notes de fruits secs, de pêche confite et de fleurs blanches. En bouche les fines bulles se mêlent à une belle rondeur qui se mélange avec des arômes d'agrumes.

Assemblage et cépages Chardonnay - Sauvignon Blanc

Méthodes culturelles Agriculture Biologique

Origine Sud-Ouest

Vinification et élevage

Une fermentation alcoolique en cuve inox avec maîtrise de la température pendant la fermentation pour préserver les arômes variétaux. Puis un léger élevage sur lies fines pour parfaire la structure du vin de base.

Prise de mousse : Nous ajoutons au vin de base une liqueur de tirage composée de sucre et de levure capable de réaliser la deuxième fermentation appelée prise de mousse, c'est elle qui libèrera les fines bulles et l'effervescence de la méthode traditionnelle bouteille par bouteille.

Les bouteilles passent 9 mois sur lattes, elles prennent le temps d'affiner leur profil et de complexifier leurs arômes.

Dosage 4g/L
Degré alcoolique 12%
Pression 5.5 bars
Acidité 5g/l

Disponible

Bouteilles de 75cl 15€

