



BULLE DE BLANC

Méthode traditionnelle – Méthode provençale

CÉPAGES :

40 % Sémillon / 30 % Ugni Blanc / 30 % Rolle

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

CONDITIONNEMENT :

Bouteille de 75cl

Carton de 6 bouteilles en caisse américaine avec intercalaires en 75cl

CULTURE :

Agriculture raisonnée – Taille en cordon de Royat, labour & pâturage d'hiver – Ébourgeonnage – Désherbage mécanique – Vendanges mécaniques

VINIFICATION :

Vendange égrappée à 100 % - Pressurage pneumatique - Une fois la première fermentation alcoolique terminée, démarrage de la deuxième fermentation dite « prise de mousse » - Ajout de la liqueur de tirage composée de levures et de jus de raisin qui donnera naissance aux bulles - Bouchage en capsule métallique. Après un vieillissement de 18 mois, nous réalisons le remuage et le dégorgement

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une robe jaune pâle aux reflets jaune clair
- Un nez accentué sur les fleurs blanches et la poire avec quelques notes boisées et d'agrumes
- Une bouche pétillante, bulles fines délicates, notes de melon jaune et fleurs sèches

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 5 et 7°

DELAÏ DE CONSOMMATION OPTIMAL : 1 à 2 ans

DÉGRE ALCOOLIQUE : 12%

ACCORDS METS ET VINS :

Ce blanc effervescent sera parfait pour accompagner vos apéritifs, de même que pour magnifier tous vos desserts : forêts noires, fraisiers et autres douceurs...

