

Les Bulles

NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Sablo - graveleux
Mauzac

VINIFICATION

Selon la méthode ancestrale
Pressurage des grains vendangés
à la main. Une seule fermentation alcoolique en bouteille avec
élevage minimum de 3 mois sur lattes puis dégorgage.

DEGUSTATION

Belle robe or vert, brillante
Nez fin rappelant la pomme et les agrumes
En bouche, la finesse de la bulle se mele à la rondeur du vin.
Se déguste à 8°C pour l'apéritif ou les desserts aux fruits

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : 13 g/l
Degré : 12% vol
Acidité Totale : 3,2 g/l

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Authentique & Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles debout sur Palette : Européenne

