



## Vin de France

- Bulle nature blanc 2020: Pétillant naturel (méthode ancestrale)

## Cépage

- 30 % Groslot gris, 30% Chenin, 30% Cabernet Franc, 10% Chardonnay

## Terroir

- Limon argileux, faluns coquillés  
- Schiste.

## Rendement

- 55 hectolitres/hectares

## Vinification

- Dès réception, la vendange est pressée (pneumatique).  
- Les jus sont écoulés en cuve pour le déroulement d'une partie de la fermentation alcoolique.  
- Avant l'achèvement de la transformation des sucres en alcool le vin a été tiré en bouteille le 13 octobre 2020.  
- Dégorgé, sans filtration, sans collage et sans sulfites ajoutés.

## Service

- Servir à 8-10°C  
- Accord mets : Parfait pour l'apéritif ou sur des desserts à fruits blancs.

## Analyses

- **Alcool** : 11,65 %Vol // **Acidité tot** : 4,38 gr/l // **Acidité Vol** : 0,47 gr/l //  
**So2 libre** : Non détecté // **So2 total** : 7 mg/l

## *Bulle nature blanc*

