



Vin de France

- Bulle nature blanc 2022 : Pétillant naturel (méthode ancestrale)

Cépage

- 26 % Groslot gris, 43% Chenin, 26% Cabernet Franc, 5% Chardonnay

Terroir

- Limon argileux, faluns coquillés
- Schiste.

Rendement

- 39 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.
- Non dégorgé, 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** : 11.00 %Vol // **Sucres résiduels** : 2.5 g/L // **Acidité tot** : 4.02 gr/l
// **Acidité Vol** : 0.62 gr/l // **So2 libre** : Non détecté // **So2 total** : < 10 mg/l

Bulle nature blanc

