



Vin de France

- Bulle nature blanc 2023 : Pétillant naturel (méthode ancestrale)

Cépage

- 23 % Groslot gris, 49% Chenin, 21% Cabernet Franc, 7% Chardonnay

Terroir

- Limon argileux, faluns coquillés
- Schiste.

Rendement

- 51 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 (15g/L) 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** : 9.81%Vol // **Sucres résiduels** : 0g/L // **Acidité tot** : 4.32 gr/l //
Acidité Vol : 0.54 gr/l // **So2 libre** : Non détecté // **So2 total** : < 10 mg/l

Bulle nature blanc

