



Vin de France

- Bulle nature blanc 2019 : Pétillant naturel (méthode ancestrale)

Cépage

- 40 % Groslot gris, 40% Chenin.15% Cabernet Franc, 5% Chardonnay

Terroir

- Limon argileux, faluns coquillés
- Schiste.

Rendement

- 28 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 16 octobre 2019.
- 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** : 11,90 %Vol // **Acidité tot** : 4.7 gr/l // **Acidité Vol** : 0,32 gr/l //
So2 libre : Non détecté // **So2 total** : 20 mg/l

Bulle nature blanc

