



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

