



Vin de France

- Bulle nature rosé 2018 : Pétillant naturel

Cépage

- Cabernet franc, Groslot noir

Terroir

- Limon argileux reposant sur faluns coquillés
- Graves et argile reposant sur des altérations de schiste

Rendement

- 40 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 17 juillet 2019. Non dégorgé.
- Légère filtration, sans collage et sans sulfite ajouté.

Service

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

Analyses

- **Alcool** : 11.18 %Vol // **Acidité tot** : 3.4 gr/l // **Acidité Vol** : 0.43 gr/l //
So2 libre : <5 mg/l (naturel) // **So2 total** : 32 mg/l (naturel)

Bulle nature *rosé*

