



LA BULLE DE L'OUEST

Vin pétillant selon la « Méthode Ancestrale »

CEPAGE : 100% Melon de Bourgogne

DEGRE D'ALCOOL : 9% vol.

ORIGINE, TERROIR ET CLIMAT : « LA BULLE DE L'OUEST » est issue d'un terroir sablo-limoneux sur amphibolite donnant des vins de plaisir principalement sur le fruit.

VINIFICATION : Les raisins sont cueillis manuellement en caisses d'environ 10-15 kg. La récolte est pressée délicatement. Après un léger débourage, le jus est vinifié dans le respect du terroir et du millésime. La fermentation démarre spontanément sans levures exogènes, ni enzymes. Elle se déroule lentement à une température comprise entre 18 et 20°C. Après filtration du moût en fermentation, on procède à la mise en bouteille. La fermentation reprend en bouteille où s'opère alors la prise de mousse. Le dégorgement vient finaliser l'élaboration de cette cuvée.

Le principe de la méthode ancestrale est d'utiliser uniquement le sucre naturel du raisin pour la fermentation en cuve, la prise de mousse et les sucres résiduels.

DEGUSTATION : *Naturellement décalé, « LA BULLE DE L'OUEST » se veut un vin de plaisir, convivial et festif. Il est bien équilibré.*

La bulle est fine. Le nez est intense et caractérisé principalement par des arômes de jus de raisin frais. En bouche, on retrouve des notes de fruits mûrs tout en conservant une belle fraîcheur. Volontairement faible en alcool, se vin digeste est à déboucher en famille ou entre amis pour l'apéritif, à table ou juste pour le plaisir...

PRODUCTION : 5200 bouteilles (750 ML)

