

FICHE TECHNIQUE

BULLE DES CIMES

« La bulle des cimes fût une des premières inventions des chercheurs pour observer la canopée. Je vous invite à bord de la nacelle pour prendre de la hauteur, et découvrir les vins effervescents du domaine... »

TYPE DE VIN :
EFFERVESCENT

COULEURE :
BLANC

CEPAGE :
CHENIN

MILLESIME :
2022 (production 6500bt)

TAV :
12.5%vol

EQUILIBRE :
EXTRA BRUT (DOSAGE 0.2cl liqueur)

TERROIR :
ARGILES A SILEX

AGE DES VIGNES :
25-40 ANS

VINIFICATION / ELEVAGE :
Vendange manuelle 100%. Pressurage pneumatique, débourage à froid.
75% levures indigènes 25% LSA
Fermentation en cuve. Tirage fin janvier 2023, prise de mousse avec sucres résiduels.
Elevage 18 mois sur lattes mini.
SO2 total : 55 mg/L

DESCRIPTIF GUSTATIF / ACCORDS :
Nez sur la maturité, en finesse sur un registre fruits blancs et floral. Bulle fine et souple, vin marqué d'une belle tension et d'une longueur appréciable.
Très désaltérant, idéal à l'apéritif.

