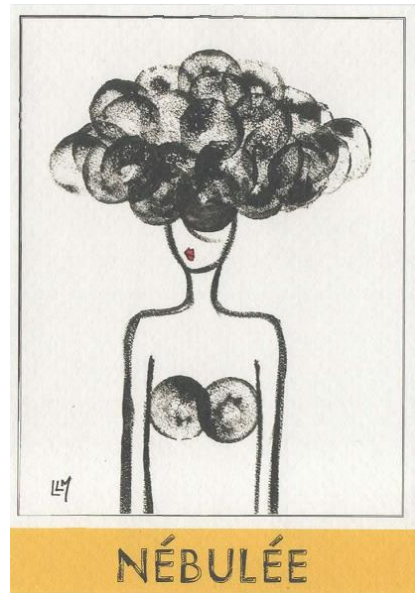


FICHE TECHNIQUE

NEBULEE

« *Nébule ; représentation en forme de nuage...*

Survolant régulièrement la canopée, Nébulée apporte la vie à tous les habitants de la forêt, grâce à son breuvage vital. Ce vin pétillant, issu d'une fermentation spontanée (sans ajout de sucre ni de levure), vous ravira par son élégance et sa finesse, tel un nuage en bouche...»



TYPE DE VIN :
EFFERVESCENT (VDF)

COULEURE :
BLANC

CEPAGE :
CHENIN

MILLESIME :
2023 (production 2000bt)

TAV :
12%vol

EQUILIBRE :
NON DOSE

TERROIR :
ARGILES A SILEX

AGE DES VIGNES :
60-90 ANS

VINIFICATION / ELEVAGE :
85% Chenin / 15% Orbois (Menu pineau)
Vendange manuelle. Pressurage pneumatique, débourage à froid.
Levures indigènes. Fermentation partielle en cuve, stabulation à froid, puis tirage sans aucun ajout externe.
Elevage 12 mois sur lattes mini.
SO2 total : 25 mg/L

DESCRIPTIF GUSTATIF / ACCORDS :
Nez ouvert et fermentaire, marqué par les fruits blancs. En bouche l'attaque est souple, la bulle est fine, mais bien présente, belle fraîcheur en finale.
Du fait de la maturité technologique et phénolique des raisins, la souplesse et la gourmandise marquent ce vin. Appréciable à l'apéritif comme en dessert.