

## LES BULLES

## BLANC DE BLANCS BRUT

### ACCORDS METS ET VINS

Idéal pour les apéritifs et les desserts.

### ENCÉPAGEMENT

Sauvignon

### TERROIR

Argilo-Calcaire

### VINIFICATION

Vendangé fin août le matin, afin de conserver la fraîcheur des baies. La vinification s'effectue à basse température (15/17°C). Le vin est ensuite gazéifié en cuve jusqu'à l'obtention de petites bulles qui seront directement emprisonnées dans la bouteille...jusqu'à la dégustation!

### DÉGUSTATION

Belle effervescence, mousse persistante. Bouche gourmande aux arômes de fruits exotiques, d'agrumes. Finale acidulée.



Alc/vol 11.5%

Servir entre 7° et 8°



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil