



**Des bulles naturelles, croquantes et fruitées
pour fêter tous les plaisirs de la vie...**



Terroir: sols argilo-calcaires de Pépieux.

Cépages: 100 % Chardonnay.

Vinification: macération pelliculaire, suivi d'une macération des bourbes pendant 1 semaine. Fermentation jusqu'à 20 g/L de sucres résiduel, puis lente en cuve close.

Élevage: Bâtonnage des lies deux fois par jours pendant 2 mois en cuve close.

Dégustation: jaune pâle brillante aux reflets verts avec un train continu de fines bulles. Nez intense, fin, minéral, avec des notes de pommes, d'ananas, de citron et de brioche beurrée. Attaque franche avec des bulles croquantes et fines, une bonne vivacité, équilibrée par du gras et du volume. Finale fruitée, fraîche et suave.

Mets et vin: à boire maintenant ou pendant les 24 prochains mois bien frais lors de soirées, apéritifs ou sur des coquillages, poissons, viandes blanches ou fromages de chèvres.

Vin certifié Bio-FR-01 par Ecocert

Chardonnay Brut Nature (3 g/L of RS).

EAN 13 bouteille 75 cL: 3760172990581

EAN 13 carton de 6 bouteilles 75 cL: 03760172990598

Palette Europe 80*120: 480 bouteilles de 80 cartons de 6 sur 4 couches.