De Bulles En Blanc

(Pétillant Naturel VDF)



CÉPAGE : viognier 100 %

TERROIR : limoneux sableux

VENDANGES : manuelles

VINIFICATION : pressurage direct, léger débourbage, fermentation à froid (16°), levures indigènes, vinification sans sulfites. Mise en bouteilles à 1005 de densité, fin de fermentation alcoolique en bouteilles. Mise des bouteilles sur pupitres pendant 3 semaines, remuage. Puis dégorgement avant mise en bouteilles définitive.

DÉGUSTATION : un vin blanc très subtil aux arômes de fruits blanc. Très frais et digeste.

ACCORDS : Apéritif, noix de Saint Jacques, dessert

GARDE : A boire dans les 2 ans.

Cave Benoit MONTEL – 6 rue Henri Goudier 63200 RIOM – 06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr