

LA BULLE VIN BLANC SEC PÉTILLANT



- **Cépages :**

Petit Courbu et gros manseng

- **Vinification:**

Notre assemblage de cépages fermente lentement jusqu'à révéler un blanc sec frais et aromatique.

Puis, ce vin va être transformé en pétillant grâce à la méthode traditionnelle. Cette deuxième fermentation en bouteilles fera naître ses fines bulles qui enchantent notre palais.

- **Elevage:**

Un élevage en cuve d'un dizaine de mois permet à ce vin d'arriver à maturité et d'être prêt à boire.

- **Gastronomie :**

Ce vin est avant tout un vin d'apéritif qui séduira par sa fraîcheur et sa gourmandise. Vous pourrez l'accompagner de mets raffinés et de caractère comme le foie gras et le saumon fumé.

Idéal également à la fin d'un repas, à servir sur des tartes aux fruits (pommes, poire, fraises...) ainsi que sur des galettes ou sur des feuilletés.

LA BULLE VIN BLANC SEC PÉTILLANT (ENGLISH)



- **Grape variety :**

Petit Courbu and gros manseng

- **Vinification:**

Our grape blend ferments slowly until it reveals a fresh and aromatic dry white wine. This wine is then processed into sparkling wine thanks to a traditional method. This second fermentation in bottle will give birth to the fine bubbles that delight our palate.

- **Ageing:**

Maturing in tanks for ten months allows this wine to mature and to be ready to drink.

- **Gastronomy :**

This wine is above all an aperitif wine that will seduce by its freshness and its delicacy. You can accompany it with refined and character cuisine such as foie gras and smoked salmon. Ideal also at the end of a meal, you can serve it on tarts (apple, pear, strawberry) and on pancakes or puff pastries.