

LA LA BULLE VIN BLANC SEC EXTRA BRUT PÉTILLANT



- **Cépages :**

Camaralet 60 % et Gros manseng 40 %.

- **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 et est totale (il reste donc très peu de sucre, comme dans les Jurançons secs).

- **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 tels que les huitres, la truite fumée....

LA LA BULLE VIN BLANC SEC EXTRA BRUT PÉTILLANT (ENGLISH)



- **Grape variety :**

Camaralet 60 % et Gros manseng 40 %.

- **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. This fermentation is total, that is there remains very little sugar as in the dry Jurançon.

- **Ageing:**

Maturing in tanks 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 cuisine such as oysters and smoked trout.