

Fiches techniques des vins

- 100% Pur bulle rouge ou rosé



Producteur : Philippe Viret

Appellation : Vin de France

Millésime : 2010

Superficie : sélection de raisins

Terroir : argilo-calcaire, galets, sol profond. Plein sud, altitude de 250 à 300 m.

Cépages : Grenache, Syrah, Counoise.

Rendement : 30hl/ha | **Vendanges** : Manuelles à pleine maturité en caisse.

Vinification: Macération des raisins à froid et première fermentation avec les levures naturelles et sans sulfite ajouté.
Blocage par le froid de la première fermentation à 30g de sucre résiduel.
Seconde fermentation en bouteille (méthode ancestrale)
La bulle naturelle (sans dosage,

Mise en bouteille: Au printemps, en bouteille champenoise avec opercule et bouchon traditionnel. Stockage en cave.

Service: 12 à 14°C

Commentaire et presse : Cette bulle originale est naturelle comme une bière trappiste, elle conserve toute ses levures nécessaires à la digestibilité.

La bulle est toujours une fête, c'est un vin de plaisir et de convivialité.

La fin de bouteille peut présenter un léger trouble dû au dépôt naturel.

Quantité de bouteilles produites : 2000