

# LEVIN

## BLANC DE BLANCS



### Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'Agroforesterie
- Cépage plus résistant



### Sans Allergènes

- Produit Vegan
- Sans Sulfite



### Bouteille Réemploi

- Jusqu'à **20x** lavable
- Consomme 7x moins d'eau que la production de vin
- Rejet de 90% de moins de CO2 que de jeter une bouteille



### CEPAGE

100% Chardonnay

### TERROIR

**Sol**  
Argilo-Calcaire  
**Climat**  
Méditerranéen

**ALC.**  
0% vol

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

### CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C), à consommer durant les 5 jours

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

4.8g/100ml

## NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe jaune pâle avec des reflets verts, accompagnée d'une mousse fine. Le nez offre des arômes de fleurs blanches telles que l'acacia et l'aubépine, ainsi que des notes de noisette, de pain grillé et de fruits exotiques comme la mangue. En bouche, il est rafraîchissant, sa mousse est crémeuse et agréable.

## VINIFICATION

Récolte nocturne du Chardonnay, éraflage, foulage. Les raisins sont ensuite macérés à froid (3°C) durant 12h, préservant ainsi leurs arômes. Après pressurage, le moût fermente avec notre levain naturel, de levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration, prise de mousse par gazéification et mise en bouteille. Levin Blanc de blancs est ensuite pasteurisé.