

LEVIN

BLANC DE BLANCS



Agriculture Biologique

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



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



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



CÉPAGE

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.