

FERMENCE

BLANC DE BLANCS



Agriculture Biologique

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



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites

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

3.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Cette boisson se distingue par une robe jaune pâle aux reflets verts, accompagnée d'une mousse fine et élégante. Le nez révèle des arômes de fleurs blanches, telles que l'acacia et l'aubépine, associés à des notes de noisette, de pain grillé et de fruits exotiques comme la mangue. En bouche, il se montre frais, avec une mousse crémeuse et délicate.

VINIFICATION

Récoltés de nuit pour préserver sa fraîcheur, les raisins de Chardonnay est éraflés, foulés, puis macérés à froid (3°C) pendant 12 heures pour préserver les arômes. Le moût fermente avec un levain naturel de levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration, le vin est gazéifié, pasteurisé et embouteillé.