

# LEVIN

## BLANC DE BLANCS



### Agriculture Biologique

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



### Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



### Bouteille Réemploi

Lavable jusqu'à **20x**

Consomme 51% moins d'eau que la production de vin

Émet 77% de CO<sub>2</sub> en moins qu'une bouteille recyclée.



### 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

Ce Chardonnay gazéifié sans alcool 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 fermenté 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.

Villa Noria