

Fine Bouche

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 CO₂ 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

4.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin se dévoile dans une robe jaune pâle aux reflets verts, animée par une mousse fine et persistante. Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de fleurs blanches, telles que l'acacia et l'aubépine, accompagnés de notes de noisette, de pain grillé et de fruits exotiques comme la mangue. En bouche, la fraîcheur s'exprime avec finesse, portée par une mousse crémeuse et soyeuse.

VINIFICATION

Récolté de nuit afin de préserver la fraîcheur et l'intégrité aromatique du Chardonnay, le raisin est ensuite éraflé et foulé avec soin. Une macération à froid à 3°C pendant 12 heures permet de préserver la richesse aromatique du fruit. Après pressurage, le moût fermente grâce à notre levain naturel, composé de levures indigènes et de bactéries lactiques. Une fois filtré, le vin développe sa mousse par gazéification, avant d'être embouteillé puis pasteurisé. *Fine Bouche* Blanc de Blancs offre ainsi une expression pure et maîtrisée de son cépage.