

BULLES D'EDEN

MÉTHODE TRADITIONNELLE AOC TOURAINE

Chenin/Chardonnay

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à 16°C. Une fois vinifié, ce vin part à l'élaboration. Une deuxième fermentation se déroule en bouteille cette fois-ci sur latte pendant 9 mois minimum. Pour finir, au dégorgement, une liqueur finale est ajoutée.

DÉGUSTATION

Son nez fin et fruité offre une très belle expressivité aromatique. En bouche, on ressent la rondeur du chardonnay et la fraîcheur du chenin associé à de fines bulles qui lui confère élégance et prestance.




VIGNERONS DEPUIS
1825

EFFERVESCENCE

