

LA DÉGUSTATION

Le nez est ouvert sur le caractère floral mais rappelle aussi le graphite, mine de crayon.

La bulle est délicate, légère et soutient les notes citronnées, fraîches qui en font une bulle d'apéritif par excellence.

LES CÉPAGES

Clairette (50%)
Roussanne (25%)
Grenache Blanc (25%)

LE SOL

Sable sur roche de grès calcaire
Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée
Taille douce respectant les flux de sève
Ajout de composts uniquement
Engrais verts
Ebourgeonnage strict

LA VINIFICATION

Vin de base 2024
Vendange et tri manuel
Pressurage lent
Levures indigènes
Vin de base élevé 6 mois sur lies fines en cuve béton
Prise de mousse en mars 2025
Elevage sur latte pendant 1 an

L'ÉLEVAGE

Dégorgement en mars 2026
Dosé à 8g/L
Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition

LA BULLE BRUT

BLANC

VIN DE FRANCE

