

PÉTILLANT « BULLES DE CAILLOTES » EXTRA-BRUT DOMAINE DE LA CHEZATTE

Elaboration

Culture HVE (Haute Valeur Environnementale).
Vendanges manuelles début Septembre 2023.
Fermentation en cuve inox thermorégulée,
Vinification méthode traditionnelle.

Elevage 9 mois sur lattes avant dégorgement.

Œil

Couleur jaune, intense, reflets dorés.

Nez

Aromatique, harmonieux, subtils arômes
d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche

Élégante, délicate, notes d'agrumes, souple,
minérale, corps structuré, bonne intensité.

Accords mets & vin

À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Cocktails

Température de service

8° - 10°

Potentiel de garde

5 ans

Allergènes

Contient sulfites



Composition du sol (terroir) : 100% argilo-calcaires

Parcelle : Les Caillottes

Année de plantation des vignes : 2018

Période de récolte : Début Septembre 2023 – 36°

Production de ce vin : 4 000 bouteilles