

# 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