

AMUSE BULLE -PETILLANT NATUREL SEC

VENDANGES:

A la main.

CEPAGE:

100% GAMAY

TERROIR:

Le Terroir est granitique. La vigne a une trentaine d'année.

VINIFICATION:

C'est une presse directe de Gamay, ce qui lui confère cette belle robe rosée.

La fermentation démarre spontanément grâce aux levures indigènes. Avant la fin de fermentation, le vin est embouteillé . Le vin continue sa fermentation dans la bouteille, ce qui crée les bulles naturellement.

Nous élevons un minimum de 7 mois les vins puis nous les dégorgons par petit lot.

Ce Pétillant est non dosé (sans sucre ajouté).

ELEVAGE:

Nous élevons le vin de 7 mois à plus de 1 an sur latte.

MISE EN BOUTEILLE:

La mise en bouteille se réalise au cours de la fermentation du jus.

ORIGINE DU NOM:

L'Amuse Bulle est un jeu de mot avec L'Amuse Bouche et avec cette idée que la bulle fine joue avec le palais, mettant ainsi les dégustateurs en appétit.

CARACTERISTIQUES GUSTATIVES:

Ce pétillant est raffiné et frais avec des notes de violette, litchi et de fleurs blanches.

C'est un pétillant avec des bulles extrêmement fines, perlantes, ce qui soulignent ce jus friand et suptile.

Servir en apéritif ou par exemple avec du poisson cru ou un tartare de veau.

Ne pas servir ce vin en dessous de 10 degrés, cela estomperait sa gamme aromatique.