



VIGNOBLES
DE PYRÉNAÏA



Bulle

CÉPAGES : Petit Manseng et Sauvignon.

TERROIR : Plateau d'argile et de concrétions calcaires.

PRODUCTION : 1400 bouteilles.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Pressurage lent et soigné, garant de la finesse et de la qualité de la bulle. Fermentation à 18° en cuve et en barrique de 500 l.

PRISE DE MOUSSE : méthode traditionnelle champenoise.

REMUAGE : sur pupitre pendant 6 à 8 mois.

DEGORGEMENT : zéro dosage ou extra brut.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe : légèrement dorée,

Nez : agrumes brioche et fruits secs,

Bouche : bulle tonique et fine, arômes toastés, finale minérale et rafraichissante.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Des verres et des amis ! Sinon à l'apéro, sur un plateau de fruits de mer, un poisson grillé à la plancha, ou un dessert pas trop sucré.

Température de service conseillée : 8°.

WWW.VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE