

Blanc de Bulles

Vin mousseux gazéifié partiellement desalcoolisé

GAMME • LES LÉGERS



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Colombard, Viognier

Âge des vignes : 10 ans

Rendement : 80 hectolitres par hectare



Vinification

Désalcoolisation : par osmose inverse et distillation à basse température.

Élevage : mise en bouteilles, prise de mousse et vieillissement de 15 mois avant liqueur d'expédition.

Garde : à boire maintenant, il se conservera 1 à 2 ans

Vin mousseux gazeifié



6.5°

Typicité

Léger Puissant

Souple Structuré

Sec Moelleux



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de fruits exotiques.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec un risotto aux asperges, un canapé au saumon fumé ou des Feuilletés d'apéritif.



Degré alcoolique : 6,5% vol

Température de service : 8°/12°C



DOMAINE
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr