



Bonbonbulles

2018



CÉPAGES : Chardonnay et Zweigelt
Moyenne d'âge des vignes : entre 4 et 13 ans

CONDUITE DE LA VIGNE : Scott Henry. Effeuillage manuel et rigoureux.

SOL : Sablonneux

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique et biodynamique

VENDANGE : Manuelle. Soigneusement triée, quelques fois en deux passages.

VINIFICATION : Méthode ancestrale. Zweigelt en macération carbonique, ajout de moût de Chardonnay. Non dégorgé. Sans aucun intrant ni SO₂.

ÉLEVAGE : Prise de mousse 5 mois.

TYPE AROMATIQUE : L'incontournable de l'apéro! Méthode ancestrale (pet nat) de chardonnay et zweigelt. Pimpant et plutôt léger en alcool avec de belles bulles bien fines. Une magnifique robe cuivrée appelant la soif! Gourmand, plein d'énergie et très digeste. Sur lies. À servir entre 8 et 10 °C.
8,6 % alc./vol.

PRIX : 28,75 \$ TTI

LES PERVENCHES / 150 Boulais Farnham - Québec