



















BULLES DE LOUP 75cl



-  **Typologie :** Méthode traditionnelle, Vin mousseux brut de qualité blanc
-  **Degré alcoolique :** 13.5% contient des sulfites  **Cueillette :** Manuelle
-  **Cépage(s) :** Grenache blanc, Marsanne, Roussanne
Mode de sélection : Parcelaire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne.
-  **Vinification et Elevage :** Fermentation contrôlée à basse température, élevage 3 mois cuve inox sous azote.
-  **Température de service :** 10°  **Garde :** 2 ans
-  **Mets d'accompagnement :** idéal pour l'apéritif ou le dessert.
-  **Commentaires de dégustation :** La robe jaune clair, limpide, se nuance de délicats reflets verts. Le nez est intense et subtil, il est dominé par des notes de fruits à chair blanche et de fenouil, auxquelles s'associent des nuances florales de genêt et d'amandier qui lui donnent un caractère printanier. La bouche est fraîche et agréablement soutenue par une belle effervescence aux bulles fines.

-  **Typology :** Traditional method white
-  **Alcohol content:** 13.5% contains sulphites  **Picking :** Hand picking
-  **Grape variety(s) :** Grenache blanc, Marsanne, Roussane
Selection method : Parcel, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine.
-  **Vinification / Aging :** Controlled fermentation at low temperature, Aging 3 months stainless steel tank under nitrogen.
-  **Temperature :** 10°  **Keeping :** 2 years
-  **Accompanying dishes :** ideal for an aperitif or dessert.
-  **Tasting comments :** The clear, light yellow color is nuanced with delicate green reflections. The nose is intense and subtle, it is dominated by notes of white-fleshed fruits and fennel, combined with floral nuances of broom and almond which give it a spring character. The palate is fresh and pleasantly supported by a beautiful effervescence with fine bubbles.