

CUVÉE

BUBULLE 2022

VIN DE FRANCE
MÉTHODE ANCESTRALE

CÉPAGE	chenin blanc
TERROIR	vignes de 60 ans sur argiles à silex avec roche mère de calcaire
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation naturelles en barriques de plusieurs vins / fin de la fermentation en bouteille / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 à 24 mois en bouteille avant dégorgement



LISE ET BERTRAND JOUSSET