CUVÉE

bulles

EXILÉ BLANC PET NAT 2021

méthode ancestrale

CÉPAGE	50% colombard, 40% chenin, 10% arrufiac & ugni blanc
TERROIR	vignes de 30 ans sur sols d'argile biologique non certifié
MODE DE CULTURE	pressurage direct / fermentation en cuve inox / fin de la
VINIFICATION	fermentation en bouteille / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	9 mois en bouteille

LISE ET BERTRAND JOUSSET

ARTISAN.E.S : LISE ET BERTRAND JOUSSET