

CUVÉE

bulles

EXILÉ BLANC PET NAT 2022

méthode ancestrale

CÉPAGE	45% colombard, 45% chenin, 10% arrufiac
TERROIR	colombard de Sébastien Fezas dans le Sud-Ouest sur sols argilo-calcaires / chenin blanc chez Sébastien Prud'homme à Thouars en Loire sur des sols de schistes
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation en cuve inox / prise de mousse en bouteille / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	7 mois en bouteille



LISE ET BERTRAND JOUSSET

ARTISAN.E.S : LISE ET BERTRAND JOUSSET