



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

FUN'EN BULLES

METHODE ANCESTRALE

Vin de plaisir, cette « méthode ancestrale » peut se boire en toute occasion : à l'apéritif ou en dessert sur des tartes sucrées, gâteaux, ...



A pleasure wine, this "ancestral method" can be drunk on any occasion: as an aperitif or as a dessert on sweet pies, cakes, etc.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE 100% Muscat Petits Grains

VINIFICATION Récolte manuelle et pressurage délicat. Après débouillage les jus clairs sont directement mis en cuve pour une fermentation d'environ 1 semaine. Avant que tous les sucres ne soient transformés en alcool, le moût en fermentation est soutiré et mis en bouteille. La fermentation recommence alors dans la bouteille jusqu'à ce que les conditions y soient trop difficiles : l'alcool et la pression emprisonnée bloquent le travail des levures. Cette bulle fraîche et fruitée est agréablement gourmande grâce à ses sucres naturels. A près dégorgement, cette méthode ancestrale est prête à la commercialisation.

T°C SERVICE Température de service : 12°C.
À consommer dans l'année qui suit la commercialisation

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : dorée, légers reflets gris.

Arômes : pêche et poire très mûre.

Bouche : bulle fine et agréable. Attaque en bouche gourmande, suave et rafraîchissante.

