



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

FUN'EN BULLES

METHODE ANCESTRALE

Vin de plaisir, cette « méthode ancestrale » peut se boire en toute occasion : vins d'honneur, ou en dessert sur des tartes sucrées, gâteaux, etc. Idéal consommé nature à l'apéritif, il pourra aussi accompagner avec douceur et légèreté vos desserts.

À consommer dans l'année qui suit la commercialisation.



A pleasure wine, this "ancestral method" can be drunk on any occasion: honor wines, or as a dessert on sweet pies, cakes, etc. Ideal eaten plain as an aperitif, it can also accompany your desserts gently and lightly. To be consumed in the year following marketing.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE 100 % Gamay Beaujolais

VINIFICATION Récolte précoce, pressurage délicat et séparation des premiers jus afin de conserver la fraîcheur nécessaire à l'élaboration de ce vin de base. 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. Après dégorgement, cette méthode ancestrale est prête à la commercialisation.

T°C SERVICE Température de service : 12°C.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : violine

Arômes : Nez de petits fruits rouges et de fruits frais.

Bouche : Bulle fine et agréable.

Attaque en bouche gourmande, suave et rafraîchissante.

