



DOMAINE
LE FACTEUR SU' L' VÉLO



LA BULLE DU FACTEUR

Cépage et Terroir :

- Appellation : Vin de France
- Type : Pétillant naturel
- Cépage : 100% Chenin Blanc
- Vignes situées au Hameau de l'Encloître (Beaumont-la-Ronce)
- Terroir : Argilo-calcaire
- Exposition Nord-Sud
- Âge moyen des vignes : 6 ans
- Vendanges : Manuelles
- Culture : Travail du sol.

Vinification :

- Méthode Ancestrale : une seule fermentation démarrée en cuve puis affinée en bouteille avec sucres naturels et levures indigènes.
- Élevage sur latte 6 mois minimum.

Au Nez :

- Fruits frais, pomme granny smith, litchi

La Robe :

- Jaune clair

En Bouche :

- Fines bulles, notes exotiques

Accompagnement :

- Apéritif
 - Casse-croûte
 - Fromages
- À servir à 12°C

Peut se boire dans l'année ou à garder 4 à 5 ans