



## **EFFERVESCENT**

---

## **BLANC DE BLANCS**

Les bulles de l'Arjolle.

### **COULEUR**

Blanc

### **CÉPAGE**

Chardonnay

### **ÂGE DU VIGNOBLE**

15-25 ans

### **POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

### **ACCORDS METS & VIN**

Apéritif, crustacés, desserts, foie gras poêlé.

Un vin de fête, de retrouvailles.  
Des bulles blanches pour toutes les occasions !

### **VENDANGE**

Récolte finaoût

### **VINIFICATION**

Vinification en cuve.  
Fermentation alcoolique en cuve entre 15°C et 18°C.  
Seconde fermentation et prise de mousse en bouteille.

### **DÉGUSTATION**

Un nez floral et fruité. Notes d'agrumes, d'abricot et de coing.  
Finale fraîche et longue.

