



EFFERVESCENT

BLANC DE BLANCS

L'ARJOLLE

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 pris de mousse en bouteille.

DÉGUSTATION

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

