

# FICHE TECHNIQUE

## LE VENT DES BULLES 2024

	<b>Appellation</b>	Vin de France
	<b>Type de vin</b>	Pétillant naturel
	<b>Producteur</b>	Laurent Marre et François Sudreau Domaine du Vent des Jours - 815, chemin du Roy - 46090 Villesèque
	<b>Cépage</b>	Chardonnay 70%, Viognier 30%
	<b>Travail de la vigne</b>	Travail des sols et sous le pied effectués au cheval, traitement phytosanitaire minimal. Nous n'utilisons ni insecticides, ni engrains chimiques, le fumier est notre seul apport nutritif. Le domaine est en bio-dynamie.
	<b>Vinification</b>	Rendement 40hl/ha, pressurage direct, macération sur lies. Mise en bouteille avec capsule pour la prise de mousse. Dégorgement en Septembre 2024.
	<b>Appréciation</b>	Robe jaune doré, bulles très fines presque discrètes (2,4 bars), vin facile et gourmand pour apéritifs et fin de soirée trop arrosée.
	<b>Accord mets &amp; vin</b>	C'est un vin très digeste qui accompagnera facilement déjeuners, goûter, dîner et fin de soirée.
	<b>Conseil de service</b>	Température de service 14°C.

