

FICHE TECHNIQUE

LE VENT DES BULLES 2024



Appellation

Vin de France



Type de vin

Pétillant naturel



Producteur

Laurent Marre et François Sudreau
Domaine du Vent des Jours - 815, chemin du Roy - 46090 Villesèque



Cépage

Chardonnay 70%, Viognier 30%



Travail de la vigne

Travail des sols et sous le pied effectués au cheval, traitement phytosanitaire minimal. Nous n'utilisons ni insecticides, ni engrais chimiques, le fumier est notre seul apport nutritif. Le domaine est en bio-dynamie.



Vinification

Rendement 40hl/ha, pressurage direct, macération sur lies.
Mise en bouteille avec capsule pour la prise de mousse.
Dégorgement en Septembre 2024.



Appréciation

Robe jaune doré, bulles très fines presque discrètes (2,4 bars), vin facile et gourmand pour apéritifs et fin de soirée trop arrosée.



Accord mets & vin

C'est un vin très digeste qui accompagnera facilement déjeuners, goûter, dîner et fin de soirée.



Conseil de service

Température de service 14°C.

