

LES BULLES DE FONTENILLE

DESCRIPTION

“Les Bulles de Fontenille”, c’est un blanc de noir. Pourquoi? On recherche ici de la structure, de la verticalité, sans perdre l’aromatique des fruits rouges. Bref, c’est un crémant bavard comme une bulle de bande dessinée qui raconte une histoire légère et malicieuse.

COMPOSITION

Surface : 1 ha

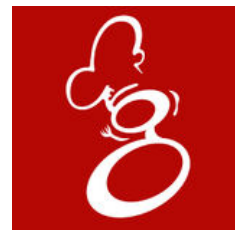
Terroir : Argilo-silicieux et présence de graves.

Âge moyen : 25 ans

Production : 5000 bouteilles

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc.

RÉCOMPENSES



Produit en conversion vers l'agriculture biologique