




S^t-AMAND LES BULLES

IDENTITÉ

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Couleur | Blanc pétillant |
| Cépages | Chenin 60%, Chardonnay 40% |
| Appellation | Comté Tolosan IGP |
| Millésime | 2023 |
| Degré | 11,5 % vol |
| Sucres totaux | 0,65 g/L |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans |
| Rendement | 55HL/Ha |

NOTES DE DÉGUSTATION

| | |
|---|--|
|  | Robe jaune clair aux reflets dorés. |
|  | Nez plein de fraîcheur, aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. |
|  | En bouche, des bulles à la fois fines et élégantes offrent à ce vin une belle effervescence. Une bouche équilibrée laissant apparaître de fins arômes de fleurs blanches et de poires. |

UNIVERS GASTRONOMIQUE

Bulles fines et fraîches à boire en apéritif ou en fin de repas. Moment de plaisir partagé.



FAMILLE GRASSA
VIGNERON INDÉPENDANT

TERROIR

| | |
|-----------------------|---|
| Sols | Boulbènes sablonneuses et sables fauves |
| Climat | Océanique |
| Densité de plantation | 4 400 pieds/Ha |
| Âge des vignes | 20 ans |
| Mode de taille | Guyot simple |

VINIFICATION

| | |
|-------------------------------------|--|
| Récolte & technique de vinification | Vendange mécanique avec égrappage. Première fermentation des vins avec régulation des températures. Rajout de moût de raisin et levures pour une seconde fermentation selon la méthode Charmat. Élevage sur lies pendant 6 mois pour affiner la bulle puis élevage un an en bouteille pour apporter de la complexité aromatique. |
|-------------------------------------|--|

Technique d'élevage Cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.

FORMATS

| | |
|----------|--------------------|
| Bouchage | Bouchon et muselet |
| Formats | 75 cl, 150 cl |

MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.