

BOB BULLES BLANC DE NOIRS

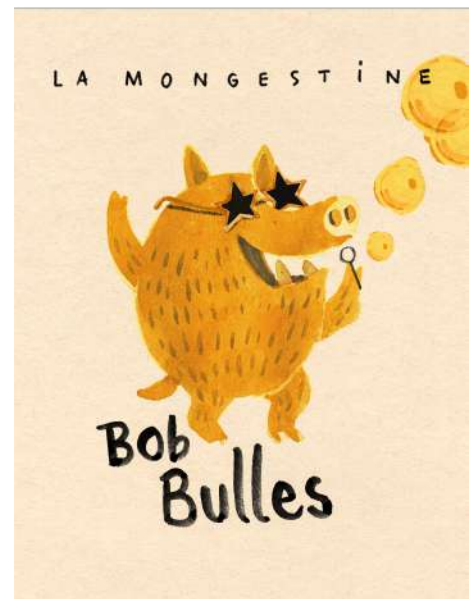
Terre provençale septentrionale, 83560 ARTIGUES.

**VIN DE FRANCE
BLANC DE NOIRS
2024**

ECOCERT & DEMETER

70% Cinsault + 30% Grenache
Egrappage 100%
Terroir argilo-calcaire
Exposition Nord - 450 m d'altitude

FML : 100%
TAV: 12 % VOL.
SO2T: 25mg/L
Levures indigènes - sans collage - légère filtration
Cuve inox



LE DOMAINE:

Au coeur de la région Provence-Verdon, près du village d'Artigues (nord est d'Aix-en-Provence), le domaine s'étire sur un long coteau de 40 ha, entouré de forêts, d'un espace total de 120 ha, et culminant à 450 m d'altitude.

VITI-VINI:

Le positionnement du domaine dans un écrin de verdure, ses pratiques culturales en biodynamie (Certifié Demeter), permettent au domaine, de trouver un juste équilibre entre écosystème, agriculture et économie.

Un raisin sain et vivant nous permet de procéder à une vinification naturelle (sans intrants oenologiques) afin de respecter le terroir, le millésime et le consommateur.

BOB BULLES BLANC DE NOIRS:

Pressurage direct de cinsault et de grenache pour le vin de base. Congélation de 10% de jus pour la reprise de fermentation au printemps en méthode Charmat (Prosecco).

Couleur blanc avec des reflets jaunes. Le nez est sur le fruit blanc et la bouche est une gourmandise sans sucres résiduels. Elle est tendue, minérale et appelle à faire la fête jusqu'au bout de la nuit.