



# BULLES LAMBERT

Vin de France – blanc de noir

Le nez est discret sur les fruits blancs frais. L'attaque est franche et annonce une bulle fine, délicatement mousseuse.

**CEPAGES** 100% Cabernet Franc

**TERROIR** Sables et graviers

**SITUATION** Vallée de Cravant Les Coteaux

**DEGUSTATION** Entre 8 et 10 °C

**VIEILLISSEMENT** 2 ans



## PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 45 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

## VINIFICATION

- Pressurage directe 100% et fermentation en cuve inox
- Méthode traditionnelle
- Elevage de 12 mois sur lattes
- Dégorgement sans dosage (sec moins de 2 gr)

## ACCORD METS – VINS

- Apéritif par excellence
- Cuisine exotique