



# BULLES LAMBERT

Vin de France mousseux rosé

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
- 2eme fermentation avec nos levures indigènes en intégrant avant tirage un mout en fermentation
- Elevage de 12 mois sur lattes
- Dégorgement sans dosage

## ACCORD METS - VINS

- Apéritif par excellence
- Cuisine exotique
- Dessert à base de fruits rouges