



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



La Renaissance
des Appellations



BIODYVIN