



LES BULLES DE BEAUSÉJOUR

Méthode traditionnelle (Brut)
Sparkling wine

VIN DE FRANCE



● VIGNOBLE

SURFACE

1.2 Ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ans / 30 years

TERROIR

Limono-argileux / Silty-clay

CÉPAGES

50% Muscadelle, 40% Sémillon, 10% Ugni blanc

MÉTHODE DE CULTURE

Biologique / Organic
Biodynamique / Biodynamic

● VINIFICATION

Vinification en cuves inox thermo-régulées / Vinification in thermoregulated stainless steel vats

Elevage sur lattes dans des carrières de calcaire pendant 18 mois / Aged on slats in limestone quarries for 18 months

● NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE

Jaune pâle étincelant, bulles d'une très grande finesse / Sparkling pale yellow, very fine bubbles

NEZ

Nez fin, vif et fruité / Fine, lively, fruity nose

BOUCHE

Fraîcheur, finesse et très belle longueur en bouche / Freshness, finesse and great length on the palate