

Nos Vignes en Bulles 2016

Origine Vin de France Blanc

Gazéifié obtenu par adjonction d'anhydride carbonique



Le vin festif par excellence...

Couleur : Blanc

Millésime : 2016

Appellation : Vin de France Brut

Gazéifié obtenu par adjonction d'anhydride carbonique

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaire, petits grés.

Assemblage : Roussanne

Vinification : Pressurage direct sur vendanges foulées.

Débourbage de 24 heures à 10°C.

Fermentation à température régulée (14°C)

Production : 2000 Bouteilles

Garde : de 1 à 2 ans

Caractéristique : Joli vin jaune à reflets limpides et brillants. Sa bouche est vive et rafraîchissante. Vin minéral et floral, on distingue de belles notes d'aubépine et de tilleul sur de jolies bulles.

Conseil de Dégustation : Compagnon idéal de vos apéritifs, il accompagnera également vos soirées entre amis, à boire frais sur tout un repas.

Prix: \$25.15



TYRAND

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 tyrand@tyrand.fr