

LA BULLE 2018

THOMAS RAYNAL-2COEURS



Vignobles de France Régions viticoles Provence

Ce blanc de blancs extra brut élaboré selon la méthode traditionnelle sera faire de vos apéritifs un régal pour vos papilles

Accords mets et vins

Goujonnettes , couteaux , sablée , pissaladière ou en dessert sur un pain perdu

Détails

Millesime : 2018

Degrès : 12 %

Viticulture : Biodynamie

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Savoie

Packaging : carton de 6

Domaine : Thomas Raynal - 2Coeurs

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Bugey

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 95 % chardonnay et 5 % roussette

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Dosage 1g/l extra brut , méthode traditionnelle

Elevage : Vieilli 3 ans en cave pour affiner la bulle et complexifier les arômes

Dégustation

Robe : Robe or pale aux reflets argentés

Nez : Un nez floral légèrement brioche

Bouche : Belle tension de fruits, fleurs et minéralité

Finale : Une bulle fine avec une belle acidité qui apporte aux arômes de fruits de la minéralité

Garde : 10 ans

Température de service : 8 degrés servir frais

HISTOIRE DU DOMAINE

Amateur de vin et de gastronomie, côtoyant au quotidien des producteurs passionnés, je voulais découvrir un autre aspect du métier du vin en créant avec des amis vigneron des cuvées originales et de qualité. La marque de 2CŒURS signifie tout simplement que c'est l'Amitié entre des hommes et femmes du vin qui a rendu cette aventure possible.

