

# FICHE TECHNIQUE

## FINES BULLES



### Blanc de noirs CRÉMANT DE LOIRE BLANC - BRUT



Surface de production : 0,12 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 25 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Le Crémant ouvre le bal des vendanges.

Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentations : Première fermentation en cuve et deuxième fermentation en bouteille. (Méthode traditionnelle)

Élevage : Sur lattes

Nombre de mois : 12 mois

Sucre résiduel : 11 g

Degré alcoolique : 12 %



Description du vin : Le Cabernet Franc, cépage noir, donne à notre Crémant profondeur et complexité. Les notes de fruits jaunes et blancs se mêlent à une bulle fine et délicate.

Accords mets & vins : Apéritif, fromage rôti, gambas flambées, galettes de potiron au cumin...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 3 ans

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd’hui, **100 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d’œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d’arriver à 100 % d’ici quelques années. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l’utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »