

CRÉMANT DE LOIRE

La Belle en Bulle

BRUT



65% Chenin,
25% Chardonnay,
10% Blanc de Noir.

Argilo-calcaire, sur le
secteur de Montlouis.

Prise de mousse et vieillissement
sur latte dans nos caves de
tuffeau pendant 24 mois.

Entre 6°C et 8°C.

Comment résister aux bulles fines
et délicates de La Belle en Bulle ?
Grâce à un élevage de 2 ans en
cave, alors que la moyenne est de
9 mois, il offre des notes
gourmandes et complexes qui
assure une dégustation 100%
plaisir à toutes occasions !
Un incontournable !

