

Parnay, non loin de Saumur, vendanges 2021. Ce sera le premier millésime de Léo Charruau, de retour au domaine familial après quelques années dans le bordelais et des idées plein les bagages. Il y travaille 6,5 ha en agriculture biologique. A l'écoute de son terroir et toujours curieux du vin des autres, les vins de Léo se veulent les plus vivants possible, vinifiés en amphore, en barriques de 500 L et en cuve béton brut. Pour Léo, le vin c'est des savoir-faire, beaucoup de passion et de réflexion, mais un peu de magie, aussi.

L É O
C H A R R U A U

Bulläla
pétillant naturel



Vignoble. Petite parcelle de 35 ares de jeunes cabernets francs. **Cépage.** 100% Cabernet Franc. **Vigne.** Agriculture Biologique certifiée. Enherbement naturel un rang sur deux pour favoriser la biodiversité. Travail du sol en surface. **Vin.** Vendanges manuelles en caisse, pressurage direct sans égrappage, fermentation naturelle en levures indigènes. **Vinification.** Tirage en fin de fermentation à 16 g/L de sucres, refermentation naturelle en bouteilles pendant 6 mois, non filtré, non collé, non sulfité. **Dégustation.** Le nez est agréable, la fraîcheur est présente, côté floral. En bouche, c'est les agrumes qui ressortent, pamplemousse, orange sanguine. Un bon équilibre entre acidité et alcool permet une belle attaque et une fraîcheur désaltérante. La douce pétillance ajoute le peps nécessaire pour faire de ce pétillant naturel une boisson très plaisante.

Les portes du domaine du Valbrun restent ouvertes en toute occasion pour venir déguster les vins et en découvrir davantage sur notre travail. Horaires indicatifs : lundi au samedi 09 h 00 - 12 h 00 et 14 h 00 - 19 h 00.

Domaine VALBRUN
Eric & Léo CHARRUAU
74, rue du Valbrun 49730 PARNAY
02 41 38 11 85
06 19 80 30 00
leocharruau@valbrun.com

www.domaineduvalbrun.com