



## Effervescence

Blanc

Pays France

Couleur Blanc

Degré alcoolique 12.0°

## Description du millésime

La bulle fine fait ressortir le caractère salin de ce vin mousseux.

## Fiche technique

Cépages	Melon de Bourgogne.
Travail de la vigne	Lutte raisonnée.
Vinification	Pressurage direct. Débourbage de 24 heures à 13°C environ. Contrôle des températures de fermentation.
Élevage	Base élevée sur lie.
Mise en bouteille	Mise en bouteille au Domaine par gazéification.
Température de service	8° C
Conseils de dégustation	A déguster lors de festivités en famille et entre amis. Accord parfait avec des desserts sur notes de caramel beurre-salé.

# Gun Club

2019

Rouge



Pays	France
Couleur	Rouge
Millésime	2019
Degré alcoolique	12.5°

## Description du millésime

Tels les membres du fameux Gun Club dans le roman De la Terre à la Lune de Jules Verne, nous nous sommes lancés le défi de ce Pet' Nat' fort en fruit. Audace, inventivité et générosité sont au rendez-vous !

## Fiche technique

Cépages	Abouriou
Travail de la vigne	Lutte raisonnée sans insecticide. Travail superficiel des sols, épamprage et suivi de maturité parcelle par parcelle.
Vinification	Pressurage direct, débouillage de 24 heures environ. Fermentation à 14°C.
Élevage	En bouteille sur latte.
Préparation	Dégorgement manuel au printemps. Liqueur d'expédition sans sulfite ajouté pour un dosage à 8g/L. Ce vin n'est pas filtré ; le dépôt est naturel.
Mise en bouteille	La mise se fait avant la fin de fermentation, à la densité de 1000 et après soutirage.
Température de service	8 à 10°C
Conseils de dégustation	A déguster bien frais. La bouteille plaisir, des bulles roses et festives !



# La Stilla

VSIG - Blanc

Appellation	VSIG
Pays	France
Couleur	Blanc
Degré d'alcool	12.0°

## Description du millésime

Les fines bulles du Domaine, au profil le plus droit possible avec un dosage minimal (6,6 g/L). Un brin de folie, plein d'éclat tel La Stilla, cantatrice du Château des Carpathes de Jules Verne.

## Fiche technique

Cépages	Folle Blanche
Travail de la vigne	Travail des sols, aucun désherbage chimique. Taille en guyot Poussard, ébourgeonnage. Vendange manuelle.
Vinification	Pressurage direct, débouillage à froid de 24h. Le tout par gravité pour limiter au maximum l'oxydation. Fermentation thermorégulée de 18 jours.
Élevage	Tirage le 30 janvier 2020. Elevage en cave de tuffeaux à 12°C constant.
Préparation	Dégorgement le 3 novembre 2020. Dosage : 6,6 g/L
Température de service	10-12 °C
Conseils de dégustation	Toute en finesse et en élégance, cette cuvée accompagne vos apéritifs et vos repas gastronomiques.