

# Fines Bulles de Touraine, Méthode Traditionnelle Brut Blanc



- **Le vigneron** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl
  
- **Cépage(s)** : 50 % Chenin et 50 % Chardonnay
- **Type de Sol**: Argile à silex et Limon argileux
- **Rendement**: 70 hl/ha
- **Age des vignes** : ..... ans
- **Vendange** : Vendange mécanique

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification: & Elevage :

Vendange mécanique, enzymage, pressurage, débourage au bout de 12 heures, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16 °, soutirage, élevage sur lies fines jusqu'au mois de janvier, collage, précipitations tartriques, filtration, mise en bouteille en avril, prise de mousse, stockage sur lattes pendant 24 mois, dégorgement et ajustement avec la liqueur d 'expédition.



.....

*«Robe or pâle brillant, fines bulles. Beaucoup de fraîcheur au nez, subtiles senteurs de fruits blancs. Bouche nette à la mousse volatile, agrémentée de touches d'amande et de pomme Un effervescent de belle facture, pour l'apéritif..»*

### Tenue et conservation

Peut se garder de 4-5 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8-10° C

Ce vin de plaisir, très charmeur pourra être servi à l'apéritif ou au dessert.



## Récompenses :

- 85/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Gerber Dussert 2014



## Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



# Fines Bulles de Touraine, Méthode Traditionnelle Brut White



- **The winegrower** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Annual production** : .... btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 50 % Chenin et 50 % Chardonnay
- **Type of soil** : Flint clay and clay loam
- **Yield**: 70 hl/ha
- **Age of the vine**: ..... years
- **Harvest** : mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification & maturing

Mechanical harvest, enzyme treatment, pressing, racking after 12 hours fermentation for 15 days at 14-16 °, racking, aging on lees until January, collage, tartaric precipitation, filtration, bottling in April, fermentation, storage on lattes for 24 months, "degorgement" and adjustment with the expedition's liqueur.



« Pale gold shiny dress, fine bubbles. Very fresh on the nose, subtle aromas of white fruits. Net mouth, embellished with hints of almond and apple A beautifully crafted sparkling, for an aperitif...»

**Aging potential** :  
Around 4-5 years.



### Culinary agreements:

To serve at 8-10° C  
This fun wine, very charming can be served as an appetizer or dessert.



## AWARDS :

- 85/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Gerber Dussert 2014



## Winemaker comments ::

« ..... »