

Vign  
erons  
crea  
teurs

---

## Mille Bulles

Vin blanc gazéifié  
Vin de France

---

- Les Insolites -

Cépages :

100% Muscat blanc à petits grains

Vinification :

Fermentation d'une base en vin blanc sec tranquille, et gazéification en cuve close à basse température.

Degré alcoolique : 12° - sucre résiduel : 15g/l  
75cl

Dégustation :

Robe : paré d'une robe jaune pâle aux reflets argentés avec de fines bulles.

Nez très aromatique qui mêle, des notes de rose, et de litchi.

En Bouche l'attaque est fraîche pour laisser apparaître ensuite des notes plus exotiques et suaves.

Accord mets et vins : très festif en apéritif, ou avec des crustacés et des fruits de mer, il clôturera aussi à ravir les repas en accompagnement de vos desserts raffinés.

Température de service : servir très frais, 6-8°

Temps de garde : 2 à 3 ans

