

La Bulapapa



<u>Cépage / Variety</u>	100% Chenin
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	40 ans / 40 years
<u>Terroir /Soil</u>	Argilo-calcaire sur sous-sol de tuffeau. Clay and limestone on tufa subsoil.
<u>Vinification / Wine making</u>	Début de fermentation en cuve inox avant la mise en bouteilles et l'élevage sur lattes pendant 9 mois minimum. Beginning of fermentation in stainless steel tanks before bottling and maturing on slats for a minimum of 9 months.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Dans le verre, le vin arbore une jolie couleur or, plutôt mate et assez fluide avec de fines bulles. Nez : plutôt aromatique, simple et agréable, sur les fruits blancs comme la poire ou la pomme golden. Bouche : L'effervescence est très agréable au palais avec des fines bulles peu envahissantes qui ne masquent pas le vin. La matière de chenin est suave et ronde, signe d'une belle maturité. On retrouve en bouche ces arômes primaires de fruits blancs et même, à l'aération, des fruits secs. Le tout donne un pétillant agréable et équilibré d'une assez bonne longueur. In the glass, the wine has a nice golden color, rather matt and quite fluid with fine bubbles. Nose: rather aromatic, simple and pleasant, with white fruits such as pear or golden apple. Palate: The effervescence is very pleasant on the palate with fine bubbles that are not very invasive and do not mask the wine. The chenin material is smooth and round, a sign of a beautiful maturity. One finds in the mouth these primary aromas of white fruits and even, when aerated, dried fruits. The whole gives a pleasant and well-balanced sparkling wine with a rather good length.
<u>Conservation / Storage</u>	5 ans /5 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Cuvée idéale à déguster au printemps, ou en été, à l'apéritif, ou sur des entrées fraîche. Ideal to be tasted in spring, or in summer, as an aperitif, or with fresh starters.