



Méthode Ancestrale *Cab à bulles*

<u>Cépage / Variety</u>	Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	20 ans / 20 years
<u>Terroir / Soil</u>	Argilo-calcaire sur tuffeau Clay and limestone, sub-layer of tuffeau
<u>Récolte / Harvest</u>	Manuelle / by hand
<u>Vinification / Wine making</u>	<p>Pas d'éraflage</p> <p>Pressurage direct puis débourbage à froid, sans soufre, pendant 24 heures</p> <p>Fermentation sans levurage, longue, à basse température (14°C) pour préserver un maximum d'arômes et de fruité</p> <p>Fin de la première fermentation en bouteille pour permettre le développement de l'effervescence naturelle</p> <p>Remuage, dégorgement et muselage sans aucun ajout (ni liqueur, ni soufre) après la fin de la fermentation</p> <p>No-destemming.</p> <p>Direct pressing, must settling at low temperature, no chemical inputs.</p> <p>Long Fermentation with indigenous yeast only at low temperature (14°) to keep the fruity aromas. The secondary fermentation occurs in bottles without addition of sugar.</p>
<u>Dégustation / Tasting</u>	<p>Vin de couleur rosé aux reflets saumon, aux arômes de petits fruits frais, raisins, fraises des bois, avec de nombreuses et fines bulles...</p> <p>This wine has a deep pink salmon colour. Fresh berries, grape, wild strawberries on the nose. Smooth bubbles.</p>

