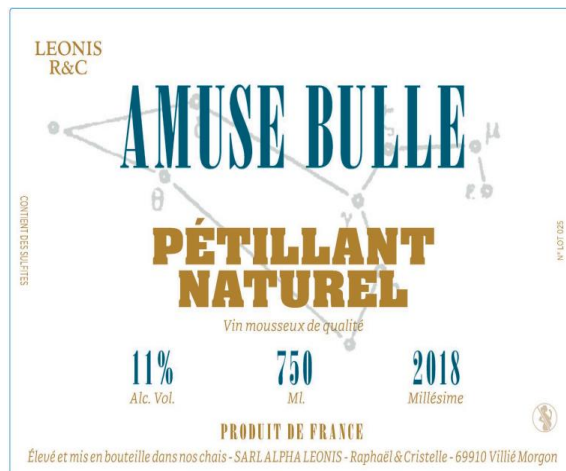


AMUSE BULLE

De fines bulles légèrement rosées qui font danser les arômes et amusent nos papilles

DOMAINE	Domaine Léonis SARL ALPHA LEONIS
VIGNERONS	Raphaël & Cristelle Champier
VILLE	Villié Morgon
REGION	Beaujolais



Appellation	Vin mousseux de qualité
Cépages	100 % Gamay (30/40 ans)
Rendements moyens	30 hl/ha
Viticulture	Biologique Utilisation de procédés biodynamiques (P500, P501) et de compost
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage direct, fermentation spontanée en cuve inox avec les levures indigènes, température contrôlée sous les 18°C. Non collé, non filtré, sans intrants, sans soufre ajouté. Méthode ancestrale, dégorgement à la volée.
Élevage	7 mois à 1 an sur latte
Alcool	11 %
SO ² total	<10 mg/l
Terroir	Sol sablonneux granitique Orientation : Sud Sud-Ouest
Climat	Tempéré
Conseil de service	Notes de violette, litchi et de fleurs blanches. Bulles extrêmement fines et persistante. Ne pas servir au-dessous de 10°C afin de conserver la gamme aromatique. À l'apéro, avec ceviche de poisson ou tartare de veau.



contact@lesdecuveurs.com | <http://www.lesdecuveurs.com>