



# Méthode Ancestrale

## Z Bulles



Nous élaborons le **Z bulles** de façon naturelle par la méthode ancestrale.

C'est le sucre naturel du raisin qui assure le début de fermentation, la prise de mousse et les sucres résiduels.

Une fois effectuée, la cueillette est aussitôt suivie par le pressurage pneumatique. Après un léger débouillage d'une nuit, le début de fermentation se fait en cuve sous contrôle des températures, sans apport de levures exogènes. La filtration en cours de fermentation, est suivie de la mise en bouteille qui permet la prise de mousse dans nos caves. Lorsque l'équilibre est atteint, les bouteilles sont mises sur pointes pour être dégorgées.

**Cépage :** 100 % Melon de Bourgogne

**Origine :** Début de vendanges sur Monnières

**Dégustation :** la finesse des bulles, la salinité, le minéral de Z bulles forment un bel équilibre entre fruité et fraîcheur.

**Accords mets et vins :** Z bulles s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de nombreux desserts : salade de fruits frais, gâteaux aux chocolats, glaces, mais aussi camembert chaud.

**Caractéristiques :** demi sec 9% vol.  
Sucre : 27 gr/l

**Service :** Servir frais entre 6 et 8°.

**Presse :**

