



Méthode Ancestrale

X Bulles



Nous élaborons le **X 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 légère 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 : 90% Melon B., 10% Côt

Dégustation : Le Melon B. apporte la finesse des bulles, la salinité et le minéral au X Bulles, le Côt des arômes de framboise. Cette combinaison forme un bel équilibre entre fruité et fraîcheur.

Accords mets et vins : X Bulles s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de nombreux desserts : salade de fruits frais, gâteaux au chocolat et framboises, glaces.

Caractéristiques : brut 11,5% vol. ; sucres résiduels < 5 gr/l

Service : Servir frais entre 6 et 8°C.