

MARIELLE HENRION

CÉPAGE : CHARDONNAY 2/3- CHENIN BLANC 1/3
VENDANGES : MANUELLES
ÉLEVAGE : CUVE INOX
DOSAGE : BRUT
BOUCHAGE : MYTHIQUE

INTENSE

VIN DE FRANCE

Personnalité

Fer de lance du domaine, une explosion de fruits blancs.

Méthode Traditionnelle

Nos vins Fines Bulles sont issus de la prise de mousse en bouteille par seconde fermentation.

Technique

Afin d'élaborer ce vin, nos raisins sont récoltés entre 11.5 et 12% d'alcool potentiel afin de ne faire qu'un léger complément en sucre pour la prise de mousse en bouteilles, tout en conservant un niveau d'acidité qui apporte de la fraîcheur à nos Fines Bulles sans jamais être agressif.

Ce vin est un assemblage de cépage Chenin et Chardonnay, ce qui lui donne une large palette aromatique.

A déguster

A 8°C, pour sa convivialité, sa facilité, son fruité.
A l'apéritif, mais aussi tout au long du repas ou même sur un dessert. Il est idéal pour les cocktails, mariages et fêtes en famille ou entre amis.



Marielle Henrion
vigneronne-oenologue
CHATEAU DE L'AULEE
37190 Azay Le Rideau

mariellehenrion@laulee.com
www.laulee.com
tel : 06-16-97-43-19