

Hervé Villemade

97 rue du Moulin-Neuf – 41120 CELLETES

Tél : 02.54.70.41.76 – Fax : 02.54.70.37.41

Email : herve.villemade@wanadoo.fr - Site : www.villemade.net

Cuvée " BULLE "sec "Vin de France Blanc" 2014



Vignoble :

Vignes de 37 à 42 ans

Sols :

Sables à silex et argiles à silex

Cépages :

1/3 Menu pineau – 1/3 Chenin – 1/3 Chardonnay

Récolte :

manuelle, en caisses

Rendement :

10 à 30 hl/ha

Vinification :

Pétillant naturel - pressurage direct - fermentation lente à 15°C

Mise en bouteille lorsqu'il reste 15 à 16g de sucre/litre en

Février 2015 dernier dégorgement Janvier 2016

Certification :

2ème année de conversion

Dégorgement



Pupitres



Remplissage



Bouchage

TECHNIQUE :

La prise de mousse se fait avec les levures indigènes et les sucres du raisin. Les bouteilles restent ensuite sur latte (couchées), pendant 6 à 12 mois. On pratique ensuite un dégorgement traditionnel pour évacuer les dépôts de fermentation. Aucun dosage n'est effectué lors de cette opération, seulement une remise à niveau avec quelques bouteilles de ce vin.