

# 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 " "Vin de France Rosé" 2011



### Vignoble :

Vignes de 35 ans

### Sols :

Sables à silex

### Cépages :

50% Pineau d'Aunis- 50 % Gamay

### Récolte :

manuelle, en caisses

### Rendement :

40 hl/ha

### Vinification :

Blanc de noir en pétillant naturel - pressurage direct - fermentation lente à 15°C

Mise en bouteille lorsqu'il reste 20g de sucre/litre

### Certification :

Conventionnel

*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.