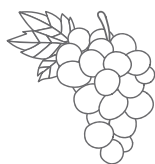


NUIT BLANCHE

Pétillant naturel blanc délicat et désaltérant, notes de fruits blancs



CÉPAGES :

100% CHENIN

ÂGE DES VIGNES :

40 ANS

APELLATION :

VIN DE FRANCE

TERROIR :

SOL DE PERRUCHES ARGILO-SILICEUX ET
CAILLOUTEUX, SOUS-SOL CALCAIRE

VENDANGE :

MANUELLE

VINIFICATION :

LES RAISINS SONT PRESSÉS DIRECTEMENT
PUIS DÉBOURBÉS PAR DÉCANTATION NATURELLE.
LA FERMENTATION DE DÉROULE EN CUVE INOX
À TEMPÉRATURE RÉGULÉE (16°C). LE JUS DE
RAISIN EN FERMENTATION EST EMBOUTEILLÉ
APRÈS PASSAGE AU FROID ET FILTRATION DU
JUS PUIS POURSUIT SA LENTE FERMENTATION
DANS LA BOUTEILLE.

ACCORD METS-VINS :

SERVI FRAIS À 8°C, IL SE SERT FRAPPÉ À
L'APÉRITIF.

GARDE :

2 À 3 ANS



Domaine des
Pierrines

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDSPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES