

# BIEN DANS MA BULLE

Pétillant naturel rosé fin et élégant, notes de petits fruits rouges



## CÉPAGES :

50% PINEAU D'AUNIS, 50% GROLLEAU

## ÂGE DES VIGNES :

50 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