



L'histoire : c'est juste une idée née un peu avant les vendanges... Une idée créative, guidée par la passion d'un métier qui vous porte et vous emporte... « Tiens, si on faisait des bulles cette année ? » Et voilà comment parfois apparaissent les nouveautés, et les Eclats de Rires aussi !

Cépages : 100% Muscat blanc à petits grains.

Terroir : au pied des dentelles de Montmirail, terrasses de sable et sédiments calcaires (fossiles d'huitres et ammonites) qui bénéficient d'un microclimat à l'abri du Mistral.

Agés des Vignes : 30 ans.

Superficie : 1 ha.

A la vigne : Agriculture biologique. Enherbement 1 rang sur deux, apport de compost de mouton pour la vie du sol.

Vinification : Vendangé tôt, fin août, pour préserver la finesse des arômes et la fraîcheur. Pressurage direct, débouillage à froid, fermentation à très basse température.

Certification : vin biologique

Degré : 12°5

Dosage : brut (vin de France non millésimé)

Méthode : Ajout de gaz carbonique

Dégustation : Robe or très pâle. Nez délicat sur les fleurs et les fruits blancs. Les bulles sont fines et aériennes, la bouche est élégante, persistante, avec des notes de fruit frais et de vanille. Joli relief en fin de bouche, avec une finale délicate.

Un vin effervescent facile à boire, très belle harmonie générale.

Accords : apéritif, desserts, foie gras.

Disponibilité : 75 cl

Garde : de 1 à 2 ans

