

# DANDY BULLES



**Cépage : Melon de bourgogne**  
**Vigne centenaire plantées**  
**par l'arrière-grand-père**  
**Vendange manuelle**  
**Rendement : 40hl/ha**

Millésime 2022  
Double fermentation

- 1<sup>ère</sup> à la cave
- 2<sup>ème</sup> à la cave puis mis en bouteille pour un produit plus naturel et éviter les chocs de température. La seconde fermentation sera effectuée en bouteilles.

## Dégustation

Bulles fines et délicates qui libèrent des arômes de fruits. On apprécie sa fraîcheur et sa minéralité en début de bouche avec des notes bien aromatiques.  
Fin de bouche gras avec de la longueur.

## En accord avec vos mets

Vin festif à l'apéritif  
en famille ou entre amis.  
Comme toutes les bulles, il terminera très  
bien votre repas.



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

