VIGNERONS mais autrement
BORDEAUX · SUD-OUEST

Bulles Ephémères
EFFERVESCENT BRUT

PRÉSENTATION

Explorez un voyage sensoriel avec Bulles Éphémères, la première cuvée pétillante de la cave coopérative Berticot. Ces bulles modernes, élaborées selon une méthode traditionnelle, éveilleront tous vos sens ! Bulles Ephémères est pensé pour les connaisseurs de plaisirs simples et les curieux de nouvelles expériences gustatives.

LE VIN

CÉPAGES: Cabernet franc 100%
VINIFICATION / ÉLEVAGE: La Méthode Traditionnelle pour le vin effervescent comprend deux fermentations : la première crée le vin de base, et la seconde, dans la bouteille, produit les bulles. Le vin vieillit sur lies de levures, ajoutant de la complexité. Après vieillissement, les sédiments sont concentrés et retirés (dégorgement), et la douceur est ajustée (dosage) avant de sceller. Ce processus produit des vins effervescents distinctifs avec des saveurs fraîches et des bulles fines.

DÉGUSTATION

Des bulles légères aux arômes fruités qui vous transporteront dans un monde de saveurs exquises, où chaque note révèle une palette de sensations délicieuses. Son élégance pétillante en fait le compagnon idéal pour sublimer vos apéritifs dînatoires entre amis. Laissez cette symphonie pétillante éveiller vos papilles !

SERVICE / ACCORDS GOURMANDS

SERVICE: 6-8°
ACCORDS GOURMANDS: Apéritifs, Fruits de mer.

berticot.com Berticot @berticotgraman

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.