

# Nos Vignes en Bulles

*Origine Vin de France Blanc*

*Méthode Traditionnelle*

*Le vin festif par excellence...*



Couleur : Blanc

Millésime :

Appellation : Vin de France Brut

*Méthode Traditionnelle*

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaire, petit grès.

Assemblage : Roussane

Vinification : Pressurage direct sur vendanges foulées.

Débourbage de 24 heures à 10°C.

Fermentation à température régulée (14°C)

Production : 2500 Bouteilles

Garde : de 2 à 5 ans

Caractéristique : Joli vin jaune à reflets limpides et brillants. Sa bouche est vive et rafraîchissante. Vin minéral et floral, on distingue de belles notes d'aubépine et de tilleul sur de jolies bulles.

Conseil de Dégustation : Compagnon idéal de vos apéritifs, il accompagnera également vos soirées entre amis, à boire frais sur tout un repas.



**TYRAND**

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 [tyrand@tyrand.fr](mailto:tyrand@tyrand.fr)