

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