

La Bulle Surprise Brut Nature



Nazione: Francia
Regione: Loira
Territorio: Chenonceau
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Chenin Blanc
Annata: --
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Invecchiamento: 18 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Temperatura di servizio: 8° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: Brut Nature

Chenin. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 18 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Dosaggio Zero, Brut Nature

Sentori chiave: Frutta esotica, agrumi, erbe balsamiche.

Naso: ricco, fruttato, richiami di crema pasticcera e tostatura.

Bocca: sorso ampio, minerale, fresco e sapido.

Vista: giallo dorato, ricco e luminoso.

Ci troviamo in Loira, più precisamente a Chenonceau, dove è la AOC Touraine ad aver contribuito a far diventare famosa la Loira nel mondo.

Qui le vigne donano risultati unici: grazie al clima particolarmente rigido e ai terreni prevalentemente composti da sabbia e marne bianche si riescono a trovare vini di gran tensione

minerale e acida ma al tempo stesso grande morbidezza e godibilità.

La Bulle Surprise è una bollicina da Chenin che riesce a risultare libera, ampia, generosa, piacevole ed esuberante ma al tempo stesso precisissima, fine, minerale, fresca e persistente.

Una bolla perfetta a tutto pasto ed estremamente duttile e dinamica in fase di abbinamento, sia in fase di pairing che a calice singolo.