

La bulle de Rièrè Cadène, blanc 2021

Petnat - Fraicheur - Fines bulles

VDF, 11 %Vol

Cépages

Grenache noir

Sol et climat

Sol alluvionnaire

Terroir et influences maritimes



Vinification et élevage

Rendement : 40 hL/ha

Raisins récoltés en légère sous maturité

Vendanges manuelles à la caissettes

Pressurage pneumatique très doux

Sélection des premiers jus

Fermentation avec maîtrise des températures

Mise en bouteille avant la fin de la FA

Reprise de fermentation en bouteille

Vieillessement sur lattes 7 mois

Dégorgement

Sucres résiduels

< 0,1 g/L

SO₂ total

< 10 mg/L



Dégustation

Couleur or pâle

Anis, citron, salin, brioche

Bonne buvabilité

Servir à 10°C

Accords mets et vin

Apéritif

Huitres

Suprême de volaille à la crème citronnée

Dessert / fin de repas

Garde

< 5 ans