

Bulles d'Orélie



Vin blanc pétillant



Des vins de plaisir pour des moments de fête, en famille ou entre amis !

CEPAGE :

Sauvignon Blanc et Chardonnay

TERROIR :

Le vignoble est situé dans le sud-est de l'Ardèche méridionale en coteaux et demi coteaux. Les parcelles sont sélectionnées avec soin en fonction de leur altitude afin de donner au vin toute sa fraîcheur et un soupçon d'acidité.

VINIFICATION :

Les raisins sont récoltés légèrement avant maturité, afin de conserver la fraîcheur et une belle acidité. Les vins sont vinifiés de manière traditionnelle, avec un pressurage direct et une première fermentation alcoolique dans les caves de vinification. Puis une deuxième fermentation alcoolique en cuve close, pendant 15 jours à 3 semaines, permet d'obtenir l'effervescence recherchée.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe claire, élégante et brillante, avec de légers reflets verts. Des bulles fines. Un nez floral (tilleul), aux notes d'amandes soutenues par une grande fraîcheur. La bouche est surprenante, ample, charnue et fruitée (pêche blanche). Un vin blanc pétillant et gourmand qui éveille les papilles.

DEGUSTATION :

Se déguste frais, à l'apéritif sur des toasts ou des tatins d'endives au chèvre.

POTENTIEL DE GARDE :

1 an.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1977

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr - www.vignerons-ardechois.com