

BULLES DE PHÉNOMÈNE

VIN PÉTILLANT DÉSALCOOLISÉ (0,5% alc. /vol.)

- Cépage : 100 % Melon de Bourgogne
- Vinification traditionnelle en cuve inox.
- Élevage sur lie durant 6 mois
- Désalcoolisation par distillation sous vide (25°C) avec réincorporation des arômes naturels du vin initial (pas d'aromatisation artificielle)
- Ajout de moût concentré rectifié (25g/L) pour apporter de la structure.
- Profil nutritionnel (pour 100ml) : énergie 16Kcal/69KJ , glucides 2,5g (dont sucre 2,5g)
- Effervescence : 2,5 bars pour une gazéification fine pour une bulle élégante.
- Potentiel de Garde : à consommer dans les 2 ans pour préserver la vivacité des agrumes
- Conditionnement : bouteille de 75cl



Profil organoleptique

- Une robe jaune or brillante aux reflets cristallins
- Un nez fin et élégant. On y retrouve la typicité du Melon de Bourgogne : agrumes frais (citron vert), fruits blancs (poire) et subtiles notes florales
- Bouche avec une effervescence soyeuse. L'équilibre entre les notes de fruits jaunes et la structure apportée par l'élevage offre une gourmandise persistante sans lourdeur

Accords et moments de partage

Une alternative inclusive et festive sans compromis sur le plaisir gastronomique.

- Température de servir entre 6 et 8°C.
- Accords gastronomiques : sa fraîcheur s'exprime pleinement à l'apéritif ou en accompagnement de desserts fruités.
- Mixologie : offre une base idéale pour des mocktails sophistiqués, créatifs et gourmand

