



CUVÉE L Macération

Millésime : 2021

Vintage : 2021

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est.

Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ.

Altitude : 250 meters

Age : 32 ans environ.

Age : 32 years

Géologie : sol marno-calcaire.

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio.

Growing Method : organic farming

Rendement : 42 hls/ha.

Yield: 42 hls/ha

CARACTÉRISTIQUES DU VIN : WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris.

Grape Variety : Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris **Harvest :** Hand-picked

Vinification : macération en grappes entières pendant 15 jours, levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 28 juillet 2022.

Winemaking Method : maceration whole bunches for 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July, 28th 2022.

Sucres résiduels : 0,60 g/l.

Residual Sugar : 0,60 g/l

Degré d'alcool : 14,00 % vol.

Alcohol : 14,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,06 g/l.

Total Acidity : 5,06 g/l

Cette cuvée traduit l'aspiration à la frugalité et l'humilité, notions mises en musique par des techniques différentes de vinification. Ce vin est « Libre » sans intrants, sans filtration, s'affranchissant de certains déterminismes, au gré des contingences du vivant.

Elaboré sans soufre ajouté, la **cuvée L Macération** est particulièrement sensible aux variations de températures et à la lumière. Un léger trouble et faible dépôt peuvent apparaître dans la bouteille, n'altérant en rien sa qualité.



BULLE L Blanc

CARACTERISTIQUES DES VIGNES : VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est et est
Exposure : south-east and east

Altitude : 250 mètres environ
Altitude : 250 meters

Age : 30 ans environ
Age : 30 years

Géologie : sol marno-calcaire
Soil : marly limestone

Conduite : viticulture Bio
Growing Method : organic farming

Rendement : 50 hl/ha
Yield: 50 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DU VIN : WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Pinot Blanc et Pinot Auxerrois
Grape Variety : Pinot Blanc and Pinot Auxerrois

Vendange : manuelle
Harvest : Hand-picked

Vinification : levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales pendant un an. Seconde fermentation en bouteilles avec ajout de moût de raisin du millésime suivant selon méthode ancestrale.

Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank for 12 months. Second fermentation in the bottle with grape must addition from the following vintage according ancestral method.

Sucres résiduels : 3,20 g/l
Residual Sugar : 3,20 g/l

Degré d'alcool : 14,50 % vol
Alcohol : 14,50 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,96 g/l
Total Acidity : 5,96 g/l

« Libre », vinifié sans intrants et sans filtrations, ce vin s'affranchit de certains codes, au gré des contingences du vivant. Elaboré sans soufre ajouté et sans sucre ajoutés, la bulle L présente un faible dépôt dans la bouteille, n'altérant en rien sa qualité.

Etiquette réalisée par l'artiste Levalet : www.levalet.xyz
Pétillant selon méthode ancestrale. A conserver debout au frais avant service.



BULLE L Macération

CARACTERISTIQUES DES VIGNES :

VINEYARD CHARACTERISTICS :

Exposition : sud-est

Exposure : south-east

Altitude : 250 mètres environ

Altitude : 250 meters

Age : 32 ans

Age : 32 years

Géologie : sol marno-calcaire

Soil : marly limestone

Conduite : viticulture bio

Growing Method : organic farming

Rendement : 39 hls/ha

Yield: 39 hls/ha

CARACTERISTIQUES DU VIN :

WINE CHARACTERISTICS :

Cépage : Muscat - Pinot Gris - Auxerrois macération

Grape Variety : Muscat - Pinot Gris - Auxerrois maceration

Vendange : manuelle

Harvest : Hand-picked

Vinification : Macération en grappes entières pendant 15 jours. Levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox. Seconde fermentation en bouteilles avec ajout de moût de raisin du millésime suivant selon méthode ancestrale.

Winemaking Method : Maceration with whole bunches for 15 days. Natural yeast, thermoregulation. Second fermentation in the bottle with grape must addition from the following vintage according ancestral method.

Sucres résiduels : 1,30 g/l

Residual Sugar : 1,30 g/l

Degré d'alcool : 13,00 % vol

Alcohol : 13,00 % vol

Acidité totale (exprimée en acide tartrique) : 5,42 g/l

Total Acidity : 5,42 g/l

« Libre », vinifié sans intrants et sans filtrations, ce vin s'affranchit de certains codes, au gré des contingences du vivant. Elaboré sans soufre ajouté et sans sucre ajoutés, la bulle L présente un faible dépôt dans la bouteille, n'altérant en rien sa qualité.

Etiquette réalisée par l'artiste Levalet : www.levalet.xyz

Pétillant selon méthode ancestrale. A conserver debout au frais avant service.