



**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*

**Vendange :** manuelle.

*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, 28<sup>th</sup> 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](http://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](http://www.levalet.xyz)

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