

# Ribambulles

Vin Pétillant Naturel

**Vin produit à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique.**

« contrôlé par QUALITE-France-SA –Le GUILLAUMET-92046 LA DEFENSE Cedex »



<b>Cépage</b>	100% Gamay
<b>Terroir</b>	Granitique
<b>Vendanges et Procédé d'élaboration</b>	<p><b>Vendanges manuelles</b>, réalisées avant que les raisins n'atteignent leur maturité physiologique pour préserver au mieux l'acidité naturelle.</p> <p><b>Méthode Ancestrale</b> : Le raisin est pressé directement après la vendange. Le jus extrait est rapidement éclairci. Ce jus conservé à basse température va alors fermenté très lentement sous l'action des levures indigènes jusqu'à la transformation de la moitié des sucres. Le moût mi-fermenté est alors filtré puis tiré en bouteilles, sans adjonction de mousse qui consiste en une fermentation lente en bouteilles pendant 6 mois. Ainsi est née l'effervescence. Lorsque la pression dans les bouteilles atteint un certain niveau, les bouteilles sont ouvertes et le vin est remis en cuve. Après filtrage, le vin est remis en bouteille pour bouchage définitif.</p>
<b>Description</b>	<p>De couleur rose pale ce vin est <b>peu alcoolisé 8°</b>. Effervescent, sa mousse est fine et légère. <b>Frais et fruité, acidulé et sucré</b>, cette cuvée est le résultat d'un équilibre harmonieux des acides et des sucres naturels du raisin.</p> <p>Vin Naturel car il n'a subit aucun levurage.</p>
<b>Dégustation</b>	<p><b>Vin pétillant et festif</b>, à boire <b>très frais</b>, en apéritif. Rafraîchissant, on peut le servir avec des chocolats, au goûter avec une brioche ou un gâteau aux fruits.</p>