

**Le Clos des Sables** La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

Olivier Picherit  
olivier.picherit@orange.fr

Vins BIO  
Organic Wines  
Ecocert®

Viticulteur  
+(33) 6 84 63 65 28

[www.clos-des-sables-vins.fr](http://www.clos-des-sables-vins.fr)

## FICHE TECHNIQUE PICHE BULLES ROSE ( Vin de France )

Situation : Au coeur de l'appellation Layon à 20 minutes d'Angers , un coteau composé de schiste en profondeur , sable et gravier en surface, particulièrement bien exposé .

Cépage : 100% GROLLEAU

Vinification : vendange manuelle à maturité , macération 12 à 24 heures avant pressurage .Prise de mousse , 10 à 12 mois sur lattes avant dégorgement et mise sur pointe .

Dégustation : Un pétillant fruité demi sec à déguster entre amis .

Accords Mets / Vins : Servir entre 5 et 8 ° C à l'apéritif .

---

Geographic situation : in the heart of Layon area , 20 minutes south of Angers .Schist at depth, with a surface layer of sand and gravel including favourable exposure .

Grape variety : 100% GROLLEAU

Wine making process: Grapes harvested with maturity by hand ,12 to 24 h macération before press machine . Bottle fermentation process , 10 to 12 months ageing , disgorging and neck down bottles .

Tasting : A fruity medium dry sparkling wine , to be shared with good friends

Affinity with food : Best enjoyed between 5 to 8 ° for aperitive .