

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

FICHE TECHNIQUE PICHE BULLES ROUGE (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 10 à 20 jours , pressurage avec chargement par gravité .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 mais aussi avec des tartes ou vacherins aux fruits rouges .

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 in the hand , maceration 10 to 20 days , press machine loaded by gravity flow. Bottle fermentation process , minimum 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 but also with red fruits pies or ice cream .