CHÂTEAU DE L'AULÉE

Touraine Fines Bulles "Intense"

Fines bulles festives

Méthode Traditionnelle
Nos vins de Touraine Fines Bulles sont issus de la prise de mousse en bouteille par seconde fermentation.
Le climat du Val de Loire est un des plus appropriés de France pour l'obtention de vins effervescents de qualité. Jamais excessif, il permet aux raisins de mûrir lentement en développant des arômes fins.
C'est l'Appellation qui nous laisse le plus de souplesse et d'inventivité.

Technique
Afin d'élaborer ce vin, nous récoltons nos raisins entre 11.5 et 12% d'alcool potentiel afin de ne faire qu'un léger complément en sucre pour la prise de mousse en bouteilles.
Nous effectuons la fermentation malolactique partielle ou complète en fonction des millésimes afin que l'acidité apporte fraîcheur à nos Fines Bulles sans jamais qu'il soit agressif.

Ce vin est un assemblage de cépage Chenin et Chardonnay, ce qui lui donne une large palette aromatique.

A déguster
A 8°C, pour sa convivialité, sa facilité, son fruité.
A l'apéritif, mais aussi tout au long du repas ou même sur un dessert.

Il est idéal pour les cocktails, mariages et fêtes qu'ils soient en famille ou entre amis.

Sélection Gilbert & Gaillard édition 2011 : 86/100
Liger d'Argent Angers 2011

Appellation :	Touraine Méthode Traditionnelle
Cépage :	Chenin blanc 80% - Chardonnay 20%
Sols :	Argiles à silex
Vendanges :	Mécanique
Elevage :	18 mois
Dosage :	10g/l
Bouchage :	Liège naturel

Marielle et Arnaud Henrion
Propriétaires Récoltants
Route de Tours - 37190 Azay le Rideau

email: contact@laulee.com
Site web: **www.laulee.com**
Tél: +33 (0) 2.47.45.44.24