

DU RIFI À BEAULIEU

VIN DE FRANCE

2020

Sols : argilo-calcaires

Âge des vignes : 40 ans, en culture biologique

Cépage : Chenin

Vendanges : manuelles, ramassage en caisses de 20 kg avec tri à la vigne

Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage direct
- Méthode pétillant naturel, élaboré selon la méthode ancestrale (fin de fermentation en bouteille).
- Dégorgement, remplissage avec le même vin

DÉGUSTATION

Vin d'une grande élégance et gourmand à la fois.

Pétillant naturel d'une belle fraîcheur, aux notes de poire et de fleur d'acacia.

Idéal en apéritif, c'est aussi un magnifique vin de fête !

À déguster dans les 10 années



DOMAINE BOBINET

Émeline Calvez & Sébastien Bobinet - vignerons
315 Route de Montsoreau, 49400 SAUMUR
+33(2)41676250 - domaine-bobinet@orange.fr
www.domaine-bobinet.com