

Pétillant

# Nuage de Bulle

Blanc de blancs - Méthode traditionnelle



LE GRAVILLAS  
depuis 1935

## Cépages

100% Chardonnay.

## Garde

Peut se conserver jusqu'à 4 ans.

## Vinification

Fermentation à basse température 14/18° pendant 15 jours. Puis un long travail de 9 mois pour respecter les étapes de la prise de mousse traditionnelle.

## Dégustation

Le nez, légèrement minéral avec des notes de poire et fruits blancs. Une bouche fraîche, complexe et élégante. Bulles fines et généreuses.

## Mets & vins

Idéal à l'apéritif ou pour le dessert, ce vin mousseux blanc de blancs sublimerait vos apéritifs (toasts de foie gras et figues, bouchées feuilletées...) et vos desserts (bûches, préparations au chocolat...).

À servir bien frais !



Retrouvez-nous sur notre site [legravillas.fr](http://legravillas.fr)



Le Gravillas - 76 chemin de la Diffre - 84110 Sablet / 04 90 46 94 83 - [contact@legravillas.fr](mailto:contact@legravillas.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.