

Variedades

Chenin blanc (50%) Y Cabernet franc (50%)

Origen

Francia, Loira, Anjou-Saumur, Bellevigne-en-Layon

Suelo

arcillo-cacláreo

Vinificación

prensado directo para ambas variedades, fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas, método tradicional

Crianza

9 meses en barricas usadas, toma de espuma en junio 2023, 30
meses en botella con sus lías finas, más 6 meses después del
degüelle, dosage a 2 g/l

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,2, SO2: 10, Azúcar residual: 0 g/l



SIMON BATARDIÈRE PLEIN NORD BULLES

SIMON BATARDIÈRE, Anjou-Saumur,
Bellevigne-en-Layon

2022 49507 75 CL

*fresco, de acidez agradable, estructurado con
cítricos y lichi en boca, aromas de manzana,
pera y avellana*

NATURAL