



CHATEAU LE CAMPLAT

LES BULLES DU CAMPLAT

2021

CÉPAGE : 100% Sauvignon

MODE DE CULTURE : Agriculture biologique

TYPE DE SOL : Sableux

RÉCOLTE : Sélection parcellaire sur 0,5 hectare
avec effeuillage manuel et vendanges en vert

AGE DES VIGNES : 15 ans

VINIFICATION : Méthode traditionnelle en brut
Cuvée de 4000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Robe : jaune pâle, bulles en fil fin
- Nez : miel, agrumes, acacia
- Bouche : belle acidité, bulles fines

CONSEIL DE DÉGUSTATION : Servir à 10°C,
peut se boire seul en apéritif ou avec un
dessert

TAUX D'ALCOOL : 12,5 %



VIGNOBLES RECULET : 2, LE CAMPLAT
33620 SAINT-MARIENS

06.23.40.36.99

marion.reculet@orange.fr

