

# DOMAINE DU MOULIN CAMUS



## BULLE PRIVEE METHODE ANCESTRALE BRUT NATURE



### CEPAGE

100% Chardonnay

### SOL

Schiste de St Julien

### VINIFICATION / ELEVAGE

Cette cuvée est issue d'une méthode ancestrale. Elle consiste à effectuer la mise en bouteilles précocement, avant la fin de la fermentation alcoolique, ceci sans adjonction de liqueur.

Les sucres naturels du raisin sont enfermés dans la bouteille, la fermentation alcoolique repart, développe du gaz carbonique procurant l'effervescence. Cette méthode permet à ce vin de garder sa fraîcheur aromatique et sa richesse tout en restant naturel.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur jaune aux reflets verts
- Nez : Explosif aux arômes exotiques, telle que la mangue.
- Bouche : Pleine, très fruitée avec un excellent équilibre. Très belle finesse de la perle.

Accompagne très bien les apéritifs et les desserts.

### GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

### SOIL

St Julien Schist

### VINIFICATION / AGEING

This vintage arises from an ancestral method. It consists in making the bottling prematurely, before the end of the alcoholic fermentation, without addition of liqueur.

Natural sugars are locked into the bottle, the alcoholic fermentation restarts, develops some carbon dioxide getting the excitement.

This method allows this wine to keep its aromatic freshness and its wealth while remaining natural.

### TASTING

- Colour : Yellow colour with green highlights
- Nose : Explosive with exotic aromas, such as mango.
- Mouth : Full, very fruity with excellent balance. Very fine pearl.

Good with appetizers and desserts.