



LES BULLES DU CAJA

Pétillant Naturel de Cabernet-Franc 13%

VINIFICATION

Les vendanges se font par tris successifs en caisse. Le raisin est pressé directement. Début des fermentations en barrique. Le vin mis en bouteille pour une refermentation naturelle dans son contenant. Le dégorgage s'effectue à la mi-Mars.

DÉGUSTATION

Nez gourmand de fruits rouges et d'agrumes acidulés. Bulles fines et digestes ce pétillant sera votre partenaire idéal pour vos apéros !

DOMAINE DE L'ARPENTY

825 rue de la Forêt

37220 Panzoult

02.47.95.22.86

larpentysas@gmail.com

