



La bulle de la coste

VIÑEDOS

Le Puy-Sainte-Reparate, France.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Cosecha y selección manual en viñedos y bodega. Prensado de racimos enteros. Fermentado y criado en tanques de acero inoxidable sobre lías finas durante 14 meses. Segunda fermentación en botella. Producción orgánica certificada.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por Ecocert.

MARIDAJE

Comida asiática, aperitivos y postres basados en frutas.

POTENCIAL DE GUARDA

3 a 4 años.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De típico color piel de cebolla. De finas y delicadas burbujas y aromas que recuerdan a flores blancas y frutos rojos. En Boca se presenta fresco y floral.



VARIETADES

Garnacha 80% y
Cinsault 20%.

TIPO DE SUELO

Calcáreo y arcilloso.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

40 años.

RENDIMIENTO

5.000 botellas por
hectárea.

TEMPERATURA

8° C.

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

**CHÂTEAU
LA COSTE**

Provence