

## Pétillant naturel extra brut : Fut n'En bulles - 2021



### Notes de dégustation

Nez fin et élégant aux arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes.

### Vinification et élevage

Sélection des cœurs de presse pour garantir une bulle très élégante.

Mise en bouteille Octobre 2021 sans filtration sans dégorgement.

### Données techniques

#### Cépages

Assemblage de Sylvaner 50% , Auxerrois 30%, Pinot blanc petit grain 25% et Muscat Ottonel 5%.

#### Superficie

2 HA

#### Degré d'alcools

11,5°

#### Age du vignoble

30 ans en moyenne

### Conseils

#### Garde

10 ans

#### Sucres résiduels

0,0 gr/L

#### Densité de plantation

5000 pieds/HA

#### Rendements

60 HL / HA

#### Terroir

Terroir argilo-marneux issu du cru Kreuzel (la petite croix).

#### Service

Entre 8 et 12°C