

# Fût n'En Bulles 2022

Vin pétillant naturel – Alsace

FLO &  
NICO | MOTZ



## Dégustation

Laissez-vous emporter par de gourmands arômes de fruits blancs. Une cuvée à la minéralité affirmée et dynamique, pensée pour le partage.

Température de service : entre 8° et 12°C



## Cépages

Assemblage : en presse direct le jour même

- 50 % Sylvaner
- 30 % Pinot Blanc
- 15 % Auxerrois
- 5 % Muscat d'Alsace



## Terroir

Terroir : argilo-marneux, issu du cru Kreutzel (Petite Croix)

Superficie : 2 hectares

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha

Âge moyen du vignoble : 30 ans

Rendement : 50 hl/ha



## Vinification & Élevage

Pressurage direct des raisins issus de l'agriculture biologique

Fermentation naturelle sans intrants

Non filtré, sans dégorgement

Sulfites : uniquement ceux présents naturellement

Mise en bouteille : octobre 2022

## Informations

Degré d'alcool : 12 % vol.

Sucres résiduels : 0,0 g/l

Contenance : 75 cl & 150 cl

Garde : jusqu'à 8 ans

