



Bulles rouges sans sulfites ajoutés

Domaine Duffau millésime 2020

Appellation : Vin de France

Cépage : Duras 50%, Gamay 50%

Age des vignes : 30 ans

Sol : limon

Exposition : sud-est

Rendement : 50 hl/ha

Vendanges manuelles

Vinification en cuve et décuvage avant la fin de fermentation ; seul le vin de goutte est utilisé pour cette cuvée. Celui-ci continue sa fermentation en cuve à basse température (< 16°C), arrêt de fermentation par le froid, filtration et mise en bouteille. La prise de mousse est réalisée en bouteille grâce au sucre résiduel du vin de base (pas d'ajout de liqueur).

Aucun ajout de sulfite n'est réalisé au cours de la vinification et de l'élevage. Les levures utilisées lors de la fermentation sont peu productrices de sulfites.

Ce vin vif et fruité se caractérise par de fruits rouges (cerise, groseille, framboise, fraise) et par un faible degré alcoolique (11%). Bulle fine et agréable.

Servir très frais avec des tapas, une pizza ou un dessert au chocolat.

Autres caractéristiques techniques du vin :

	1200 bts (lot DUF20R)
Sucres résiduels	29 g/l
SO2 total	< 10 mg/l