

## L'O Brut

Vin mousseux de qualité  
METHODE TRADITIONNELLE 2023



*Agriculture biologique*

### CEPAGES

Chenin Blanc  
Pinot Noir

### TERROIRS

Schistes Gris

### TYPE DE VIN

Méthode Traditionnelle Blanc Brut Nature (non dosé)

### VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 29 ans.  
Travail superficiel des sols.  
Enherbement naturel maîtrisé.  
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).  
Rendements 64 Hl/Ha.  
Vendange manuelle en caissette triée sur pieds.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage doux en vendange entière.  
Fermentation en levures indigènes.  
Après assemblage, élevage de 4 mois sur lies fines en cuve inox avant mise en bouteilles pour prise de mousse.  
Conservation sur lattes de minimum 15 mois.

### ACCORD METS/VIN

Ce vin de fête et de convivialité peut se consommer en apéritif ou en digestif et accompagner vos desserts.

Potentiel de garde  
2 à 5 ans

Conseil de service  
entre 8 et 10°C

*Disponible en bouteille 75cl ou en magnum 150cl.*