



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

GRANDE COURTADE L'Instant Bulle



IDENTITÉ

Couleur	Blanc pétillant
Cépages	Colombard 60%, Sauvignon Blanc 40%
Appellation	Vin de France
Millésime	2023
Degrés	11 % vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	60 hl/ha

TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 10 ans.
Sols	Frais argilo calcaires.
Influence	Bord de rivière ensoleillé.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Nocturnes pour préserver tout la fraîcheur aromatique.
Vinification	1ère fermentation en levure indigène, on conserve 25g de sucre, arrêt au froid avec filtration tangentielle. 2nde fermentation en bouteille avec ajout de levures. Non dégorgé, non filtré, non collé.
Élevage	En cuve inox.

DÉGUSTATION

Œil	Robe pale aux reflets verts.
Nez	Croquant de poires, fruits à chair blanche, amande.
Bouche	Fines bulles persistantes, belle attaque florale.
Finale	Généreuse, fraîche avec de la rondeur.

SERVICE

Accords mets et vins	Apéritif tartare avocat saumon, desserts ananas.
Service	8/10 °C

FORMAT

Formats disponibles	75 Cl
---------------------	-------

2017, année de mariage de Clémence et Louis-Jacques, nous avons besoin d'un vin festif ! Méthode traditionnelle ou champenoise : première fermentation en levures indigènes, deuxième fermentation en bouteille. Pas de filtration, collage ou dégorgement. Le résultat est un vin sur le fruit, avec un faible degré alcoolique. Les lies présentes dans la bouteille donnent une couleur légèrement trouble au vin. La matière présente continue à travailler et donne au vin d'agréables notes beurrées, tout en conservant sa grande fraîcheur : poire, agrumes.
2022 : Houston Rodeo Wine Competition Silver, James Suckling 89.



FAMILLE FABRE - Château de Luc - 1 rue du Château 11200 Luc sur Orbieu - FRANCE
+33.(0)4.68.27.10.80 | info@famille-fabre.com | www.famillefabre.com

