



**CUVÉE L**  
**Millésime : 2019**  
*Vintage : 2019*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES :

### VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude : 250 meters*

**Age :** 30 ans environ.

*Age : 30 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 45 hls/ha.

*Yield: 45 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN :

### WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage :** Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris.

*Grape Variety : Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox  
élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 16 juillet 2020.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank  
and then bottled July, 16<sup>th</sup> 2020.*

**Sucres résiduels :** 4.02 g/l.

*Residual Sugar : 4.02 g/l*

**Degré d'alcool :** 14.5 % vol.

*Alcohol : 14.5 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4.70 g/l.

*Total Acidity : 4.70 g/l*

Cette cuvée traduit l'aspiration à la frugalité et l'humilité, notions mises en musique par des techniques différentes de vinification. Ce vin est « **Libre** » sans intrants, sans filtration, s'affranchissant de certains déterminismes, au gré des contingences du vivant.

Elaboré sans soufre ajouté, la **cuvée L** est particulièrement sensible aux variations de températures et à la lumière. Un léger trouble et faible dépôt peuvent apparaître dans la bouteille, n'altérant en rien sa qualité.



**CUVÉE L Macération**  
**Millésime : 2019**  
*Vintage : 2019*

## CARACTERISTIQUES DES VIGNES :

### VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud-est.

*Exposure : south-east*

**Altitude :** 250 mètres environ.

*Altitude : 250 meters*

**Age :** 30 ans environ.

*Age : 30 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire.

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture Bio.

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 45 hls/ha.

*Yield: 45 hls/ha*

## CARACTERISTIQUES DU VIN :

### WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage :** Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris.

*Grape Variety : Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris*

**Vendange :** manuelle.

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** macération en grappes entières pendant 15 jours, levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales puis mise en bouteilles le 16 juillet 2020.

*Winemaking Method : maceration whole bunches for 15 days, natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank and then bottled July, 16<sup>th</sup> 2020.*

**Sucres résiduels :** 2.80 g/l.

*Residual Sugar : 2.80 g/l*

**Degré d'alcool :** 14.5 % vol.

*Alcohol : 14.5 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4.82 g/l.

*Total Acidity : 4.82 g/l*

Cette cuvée traduit l'aspiration à la frugalité et l'humilité, notions mises en musique par des techniques différentes de vinification. Ce vin est « Libre » sans intrants, sans filtration, s'affranchissant de certains déterminismes, au gré des contingences du vivant.

Elaboré sans soufre ajouté, la **cuvée L Macération** est particulièrement sensible aux variations de températures et à la lumière. Un léger trouble et faible dépôt peuvent apparaître dans la bouteille, n'altérant en rien sa qualité.



## BULLE L Blanc

### CARACTERISTIQUES DES VIGNES : *VINEYARD CHARACTERISTICS :*

**Exposition :** sud-est et est  
*Exposure : south-east and east*

**Altitude :** 250 mètres environ  
*Altitude : 250 meters*

**Age :** 30 ans environ  
*Age : 30 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire  
*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture Bio  
*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 50 hl/ha  
*Yield: 50 hl/ha*

### CARACTERISTIQUES DU VIN : *WINE CHARACTERISTICS :*

**Cépage :** Pinot Blanc et Pinot Auxerrois  
*Grape Variety : Pinot Blanc and Pinot Auxerrois*

**Vendange :** manuelle  
*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales pendant un an. Seconde fermentation en bouteilles avec ajout de moût de raisin du millésime suivant selon méthode ancestrale.

*Winemaking Method : natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank for 12 months. Second fermentation in the bottle with grape must addition from the following vintage according ancestral method.*

**Sucres résiduels :** 1.20 g/l  
*Residual Sugar : 1.20 g/l*

**Degré d'alcool :** 14 % vol  
*Alcohol : 14 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 6.35 g/l  
*Total Acidity : 6.35 g/l*

« Libre », vinifié sans intrants et sans filtrations, ce vin s'affranchit de certains codes, au gré des contingences du vivant. Elaboré sans soufre ajouté et sans sucre ajoutés, la bulle L présente un faible dépôt dans la bouteille, n'altérant en rien sa qualité.

Etiquette réalisée par l'artiste Levalet : [www.levalet.xyz](http://www.levalet.xyz)

Pétillant selon méthode ancestrale. A conserver debout au frais avant service.





## BULLE L Macération

### CARACTERISTIQUES DES VIGNES :

#### VINEYARD CHARACTERISTICS :

**Exposition :** sud-est

*Exposure : south-east*

**Altitude :** 250 mètres environ

*Altitude : 250 meters*

**Age :** 32 ans

*Age : 32 years*

**Géologie :** sol marno-calcaire

*Soil : marly limestone*

**Conduite :** viticulture bio

*Growing Method : organic farming*

**Rendement :** 39 hls/ha

*Yield: 39 hls/ha*

### CARACTERISTIQUES DU VIN :

#### WINE CHARACTERISTICS :

**Cépage :** Muscat macération

*Grape Variety : Muscat maceration*

**Vendange :** manuelle

*Harvest : Hand-picked*

**Vinification :** Macération en grappes entières pendant 15 jours. Levures indigènes, thermorégulation, vinification en cuve inox, élevage sur lies totales pendant un an. Seconde fermentation en bouteilles avec ajout de moût de raisin du millésime suivant selon méthode ancestrale.

*Winemaking Method : Maceration with whole bunches for 15 days. Natural yeast, thermoregulation, aging on lees in stainless steel tank for 12 months. Second fermentation in the bottle with grape must addition from the following vintage according ancestral method.*

**Sucres résiduels :** 0.30 g/l

*Residual Sugar : 0.30 g/l*

**Degré d'alcool :** 14.5 % vol

*Alcohol : 14.5 % vol*

**Acidité totale (exprimée en acide tartrique) :** 4.89 g/l

*Total Acidity : 4.89 g/l*

« Libre », vinifié sans intrants et sans filtrations, ce vin s'affranchit de certains codes, au gré des contingences du vivant. Elaboré sans soufre ajouté et sans sucre ajoutés, la bulle L présente un faible dépôt dans la bouteille, n'altérant en rien sa qualité.

Etiquette réalisée par l'artiste Levalet : [www.levalet.xyz](http://www.levalet.xyz)

Pétillant selon méthode ancestrale. A conserver debout au frais avant service.