

BULLES DE MUSCAT

Blanc

DOMAINE DES LAURIERS

- **Certification :** HVE 3
- **Appellation :** Pétillant Naturel sans alcool
- **Terroir :** Argilo Calcaire
- **Cépage :** Muscat Petit Grains (100%)

UNE NOUVELLE MÉTHODE QUI NE NÉCESSITE PAS DE DÉSALCOOLISATION



Vinification : Vendange de nuit. Macération pelliculaire à froid pendant plusieurs jours suivi du pressurage. Débourbage à froid pendant 1 à 2 semaine. La fermentation classique a lieu en cuve close avec des levures spécifiques. Elle permet au jus de développer le gaz carbonique d'une manière naturelle. La fermentation est arrêtée par le froid dès que l'aromatique et le fruit du muscat est présent. Filtration et ajustement du CO2 avant mise en bouteille.

Notes de Dégustation : Robe brillante, boisson sans alcool riche et élégante, fraîche et aromatique, aux notes de fruits blancs (pêche, abricot) et de litchi.

Accords Mets & Vins : Idéal pour des occasion festives et conviviales sans alcool. Accompagne parfaitement les apéritifs, du foie gras, Magret canard au miel, des plats sucrés/salées, un tajine aux abricot et les desserts. Servir entre 4 et 6°C.

BULLES DE MUSCAT

White

DOMAINE DES LAURIERS

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : Alcohol-free sparkling wine
- **Terroir** : Clayey limestone
- **Varietal** : Muscat Petit Grains (100%)

A NEW METHOD THAT DOES NOT INVOLVE DE-ALCOHOLISATION



Vinification : Night harvesting. Cold skin maceration for several days followed by pressing. Cold settling for 1 to 2 weeks. Traditional fermentation takes place in closed vats with specific yeasts. This allows the juice to develop carbon dioxide naturally. Fermentation is stopped by cooling as soon as the Muscat's aroma and fruitiness are present. Filtration and CO2 adjustment before bottling.

Tasting Notes : Bright colour, rich and elegant non-alcoholic drink, fresh and aromatic, with notes of white fruit (peach, apricot) and lychee.

Food & Wine Pairing : Ideal for festive and convivial occasions without alcohol. Perfect with aperitifs, foie gras, duck breast with honey, sweet and savoury dishes, apricot tagine and desserts. Serve between 4 and 6°C.