



TERRE DES CHARDONS

*Des Vins de Tempérament*



## LE CHARDON PÉTILLANT

Vin mousseux de qualité Non-dosé (extra-brut).

C'est une méthode traditionnelle à base d'un vin issu de clairette 100%, la clairette 2010. La clairette est vinifiée traditionnellement mais vendangée un peu plus tôt pour conserver un peu plus d'acidité et un degré inférieur à 12.5 % vol. C'est un travailleur à façon qui effectue la prise de mousse, c'est la deuxième fermentation qui se fait en bouteille après un rajout de sucre bio et de levure. Il y a un élevage sur lattes d'environ 15 à 20 mois.

***Le chardon Pétillant est certifié en Agriculture biologique au même titre que la clairette.***

**PRIX CAVEAU  
BOUTEILLE 75 CL 13 €**

[WWW.TERREDESCHARDONS.FR](http://WWW.TERREDESCHARDONS.FR)

Domaine Ste Marie des Costières - 30127 Bellegarde - Tél. : 04 66 70 02 51 - [tdchardons@yahoo.fr](mailto:tdchardons@yahoo.fr)