



BULLES DE JOUR

2024

VIN DE FRANCE

Pétillant naturel extra brut

Cépage

Mourvèdre

Rendement : 30 hl/ha

Terroir

Terrasse du quaternaire (alt. 35m). Couche supérieure de 2m de graves, sur un socle argileux. Terroir particulièrement venté, très ensoleillé (+ de 260 jours par an) et situé près de la Méditerranée.

Vendange : août 2024

Vinification et élevage

Vendanges manuelles. Pressurage en grappe entière avec sélection des jus les plus qualitatifs. Débourage à froid et fermentation en cuve inox. Mise en bouteille avant la fin de la fermentation et prise de mousse naturelle en bouteille. Dégorgement à la volée au printemps sans dosage.

Mise en bouteille : le 21 septembre 2024

Dégorgement : le 5 mai 2025

Production : 950 bouteilles en 75cl

Notes de dégustation

Vin à la robe or rose, brillante et métallique.

Le nez est fin sur des notes de fleurs blanches et de petits fruits rouges. En bouche le vin est vif et subtilement gourmand. Les échos des arômes perçus au nez donnent du croquant sur des notes de groseille. La finale est enrobante et crémeuse.

Accord parfait

Ce vin est idéal pour l'apéritif avec quelques fraises fraîches dans une coupe. Il accompagnera aussi à merveille un plat de bar de ligne au beurre blanc ou un suprême de volaille au four avec des légumes de saison.

Son histoire

Longtemps rêvé par Marie-Pierre, ce vin pétillant est produit à partir du cépage favori de Serge, le Mourvèdre. Quelques grappes vendangées précocement puis pressées en douceur donnent naissance à Bulles de Jour. Une ode au vin, à la gastronomie et au cinéma français.



MAS BAUX

Serge & Marie-Pierre Baux
Voie des Coteaux
66140 Canet-en-Roussillon-Fr
+33 (0)468 802 504
contact@mas-baux.com
www.mas-baux.com