



Val de Loire

CHINON

Appellation d'Origine Contrôlée

## La bulle de Saignée

Elaboré à partir du Rosé de Saignée du Domaine Charles PAIN la fermentation du jus de saignée est arrêtée par le froid afin de conserver 17g/l de sucre naturel du raisin ; ce qui permettra de réaliser la 2ème fermentation en bouteille pendant 9 mois sur latte. On obtient une bulle très fine aux saveurs rondes et fruitées : la Bulle de Saignée, née pour vous ravir les papilles à l'apéritif. A boire frais.



Viticulture raisonnée, durable & certifiée



Mis en bouteille au Domaine Charles PAIN  
Vigneron récoltant 37220 Panzoult France