# LE FACTEUR

## LA BULLE DU FACTEUR PÉTILLANT NATUREL

**Loire , France**

| | |
|---|---|
| **Disponibilité** | Importation privée |
| **Humain** | Fabien Brutout |
| **Millésime** | 2018 |
| **Appellation** | Pétillant Naturel VDF |
| **Sols** | Argilo-calcaire |
| **Altitude Des Vignes** | 121 mètres au-dessus du niveau de la mer |
| **Orientation** | Sud Sud-Est |
| **Cépages** | 100% Chenin |
| **Viticulture** | Conversion Agriculture biologique |
| **Palissage** | Gobelet éventail |
| **Pi/Hect** | 6 500 pi/ha |
| **Hl/Hect** | 40 hl/ha |
| **Vendanges** | Manuelle |
| **Vinification** | En fûts |
| **Levures** | Indigènes |
| **Élevage** | Aucun élevage, une seule fermentation |
| **Alcool** | 12.5% alc./vol. |
| **Sulfites** | 20 mg/l |
| **Sucre** | 6 g/l |
| **Acidité** | 5 g/l |
| **Couleur** | Robe Claire |
| **Dégustation** | Fines bulles de printemps, nez de poire fraîche, arôme de raisins frais. |
| **Température De Service** | 8°C |