



Domaine
ROGER NEVEU
VIGNERONS DEPUIS 1603

● UN TEMPS À BULLER

Animés par l'envie d'innover, nous avons créé Un Temps à Buller pour vous offrir une nouvelle expérience pleine de fraîcheur et de fines bulles dans tous les moments festifs de la vie. Ce vin pétillant local à base de chardonnay est cultivé et vinifié par nos soins dans le Sancerrois.

FICHE TECHNIQUE

Catégorie & méthode de vinification	Vin mousseux de qualité "Méthode traditionnelle"
Cépage	Chardonnay
Élevage	9 mois sur lattes
Terroirs	Argilo-calcaire
Taille	Guyot simple, méthode Poussard
Garde	à consommer dans les 3 ans
Température de service	8° à 10°
Accords Mets/Vin	apéritif, fruits de mer, saumon gravlax, carpaccio de Saint-Jacques, volaille rôtie, bûche légère aux agrumes ou dessert citronné



TRAVAIL DE LA VIGNE

Conduite en culture raisonnée. Soin constant pour une vendange de qualité.

VENDANGES

Début déterminant, aboutissement d'un an de soins à la vigne. Récolte à parfaite maturité, avec un équilibre optimal sucre/acidité et un excellent état sanitaire.

VINIFICATION

Tirage au printemps suivant la récolte. Élevage de 9 mois, permettant d'affiner la bulle et de développer des arômes subtils. Remuage en gyropalette. Repos d'un mois après dégorgement.

DÉGUSTATION

Robe or clair traversée de fines bulles. Nez délicat, marqué par des notes subtiles de fruits blancs et une touche fleurie. La bouche allie fraîcheur, finesse et douceur aromatique, portée par une bulle élégante et une finale légère et harmonieuse.