

THUNEVIN

BAD GIRL

Crémant de Bordeaux



Données Techniques

Raisin provenant du Nord de l'Ente Deux Mers, de parcelles à maturité tardive afin d'obtenir un parfait équilibre sucre/acidité

Ramassage à la main des raisins en clayettes de 8 à 10 kg avec extraction au pressoir de moins de 100 litres de mout pour 150 kg de raisins.

Cépages : 70 % sémillon 20 % cabernet franc 10% muscadelle

Première fermentation alcoolique à 18° après débouillage par le froid.

Pas de fermentation malolactique.

Pas de collage, filtration stérile.

Durée de vieillissement sur lie à l'abri de la lumière en cave souterraine et à température constante de 12° : 20 mois

Production : 20 000 bouteilles



Thunevin SAS

6 rue Guadet - 33330 Saint Emilion

Tel: 05 57 55 09 13 – Fax: 05 67 67 03 07

www.thunevin.com thunevin@thunevin.com