

BAD GIRL

Crémant de Bordeaux brut

Notre Bad Boy se devait d'avoir sa Bad Girl !

Crémant de Bordeaux élaboré à Montagne Saint Emilion, cuvée spécifiquement sélectionnée par Jean-Luc Thunevin et Murielle Andraud.

Existe également en **rosé**.

Habillage relooké en 2020

Distribution exclusive par Thunevin SAS



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 : 10 000 bouteilles