

# Method Traditionnelle Chambelle



- **Le vigneron** : Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne** : ..... btles
- **Degré Alcoolique** : ....%/vol
- **Disponible en** : 75cl.
  
- **Cépage(s)** : chardonnay & pinot noir
- **Type de Sol**: roches vertes
- **Rendement**: .... hl/ha
- **Age des vignes** : .... ans
- **Vendange** : ....

## Grand Vin de la vallée de la Loire

Travaillé selon la méthode champenoise, la deuxième fermentation alcoolique a lieu en bouteille durant 12 mois pour obtenir cette finesse de bulle.



«*Robe : jaune pâle aux reflets verts. Crémoux, bulles persistantes et fines*  
*Nez : poire, pêche blanche, abricot*  
*Bouche : frais, soyeux. Vin complexe et désaltérant.....*»



**Tenue et conservation**  
2-3 an(s)

**Gastronomie – Accords culinaires :**  
Idéal seul en apéritif ou en kir royal. Servir à 4 à 6°

## Récompenses :



.....

**Le MOT DU VIGNERON :**

«.....»



# Method Traditionnelle Chambelle



- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** .... btles
- **% Alc. :** ...% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** chardonnay & pinot noir
- **Type of soil :** greenstone
- **Yield:** ...hl/ha
- **Age of the vine:** ... years
- **Harvest :** mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

Worked according to the Champagne method, the second fermentation takes place in bottle after 12 months to obtain a finesse of finesse.



*"Colour: pale yellow with green highlights. Creamy, fine and persistent bubbles  
Nose: pear, white peach, apricot  
Palate: fresh, silky. complex and refreshing wine ....."*



**Aging potential :**  
2-3 years

**Culinary agreements:**  
Ideal alone as an aperitif or kir royal. To serve at 4-6 °

## AWARDS :



.....

## Winemaker comments ::

< ..... >