

# Domaine Batard Langelier



## *Pensées Nocturnes*

Méthode Traditionnelle | Brut Nature (Vin non dosé)



Vin de France (pour le millésime 2021)



70% Folle blanche et 30% Melon de Bourgogne | Vignes de 40 ans  
Rendements : 40 Hl/Ha  
Vendanges début Septembre



Dominance de Gabbro



Pressurage pneumatique suivi d'un débourbage à froid pendant 12 heures. Fermentation de 2 à 3 semaine thermo régulée en cuve souterraine ciment verré. Pressurage doux à réception de la vendange avec un pressoir pneumatique. Débourbage statique d'une journée et fermentation en cuves enterrées verrées émaillées.

Levures indigènes.



Elevage de 8 mois en cuve avant la prise de mousse.

Mise en bouteille dans le principe de la méthode traditionnelle, puis élevage en bouteilles sur latte pendant un minimum de 14 mois, pour finir dégorgement.



Nez floral, Tendre et fruité. En bouche belle vivacité, très rafraichissant et bulle fine. Une finale pure et minérale.



Se boit et se partage entre amis. Pour faire la fête, en apéritif avec des verrines ou des bouchés apéritives sucrées ou salées. Se déguste également très bien avec un dessert.

