

# ALIBOITBOIT BLANC

## VIN EFFERVESCENT / SPARKLING WINE



### COULEUR / COLOR

Blanc / white



### FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

La fermentation alcoolique commence en cuve.

Le vin est mis en bouteille alors que la fermentation alcoolique n'est que partiellement faite.

Elle va reprendre en bouteille et ainsi créer du gaz...

Les levures sont dans l'incapacité de travailler au-delà d'une certaine pression.

La fermentation alcoolique s'arrête donc naturellement.

Le vin titre 10° d'alcool, et environ 6 g de sucre résiduel.

/ Alcoholic fermentation begins in vat. The wine is bottled with the alcoholic fermentation only partially completed. Alcoholic fermentation continues in bottles, creating gas. The yeasts stop working beyond a certain pressure, and alcoholic fermentation therefore stops naturally.

The wine finishes at 10° alcohol, with about 20 g of residual sugar.