Domaine Brégeon

Méthode traditionelle
EXTRA BRUT

FOLIES

Méthode Traditionelle

« La cuvée 'festive' du Domaine : parce qu'il y a toujours des occasions de faire la fête !»

Fred



Terroir	**Gabbro**
Sol	Argilo-Siliceux
Cépage	Melon de Bourgogne100%
Age des vignes	40 ans
Rendement	40 Hl/Ha
Vendanges	**Manuelles**
Elevage	22 mois sur lattes
Dégorgement	Juin 2026
Analyse	·Titre alcoométrique :12% ·Sucre résiduel : <2 g/l
Notes/Distinctions	Coup de ❤ RVF 2027

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine BREGEON **1bis, Les Guisseaux-44190 GORGES 02.40.06.93.19 – www.domainebregeon.com**