



Cet effervescent bio est le fruit d'un assemblage audacieux et atypique aux arômes uniques entre un Chardonnay certifié Bio (72%) délicatement pressé, et de la sève de bouleau (25%) soigneusement récoltée dans les forêts des Alpes françaises par la Blanche Bio. Élaboré entièrement de manière artisanale, il a été vieilli dans nos caves pendant 9 mois, non filtré, sans passage à froid, et en tirage manuel. Un breuvage élégant qui s'exprime par de la fraîcheur et une effervescence soyeuse et citronnée relevant de notes florales de chèvrefeuille, d'aubépine et de pomme granny.

