

PETILLANT NATUREL

VIN DE FRANCE
MILLESIME 2018

CÉPAGES

50% Malbec
50% Merlot

VIGNES

Issu de vignes de 10 à 20 ans

SOLS

Assemblage de terroirs argilo-graveleux et argilo-siliceux

VINIFICATION

Vendange manuelle suivie d'une petite macération au pressoir.

Vinification sans aucun ajout (Levure indigène et 0 sulfite).
Mise sur pupitre puis dégorgement (sans aucun ajout). Vin parfaitement limpide, sans dépôt.

DEGUSTATION

Complexe et très brut.
Gras avec une belle finale et un bel équilibre.

ACCORDS

Vin pétillant adapté aux apéritifs, brunch, plats frais.

