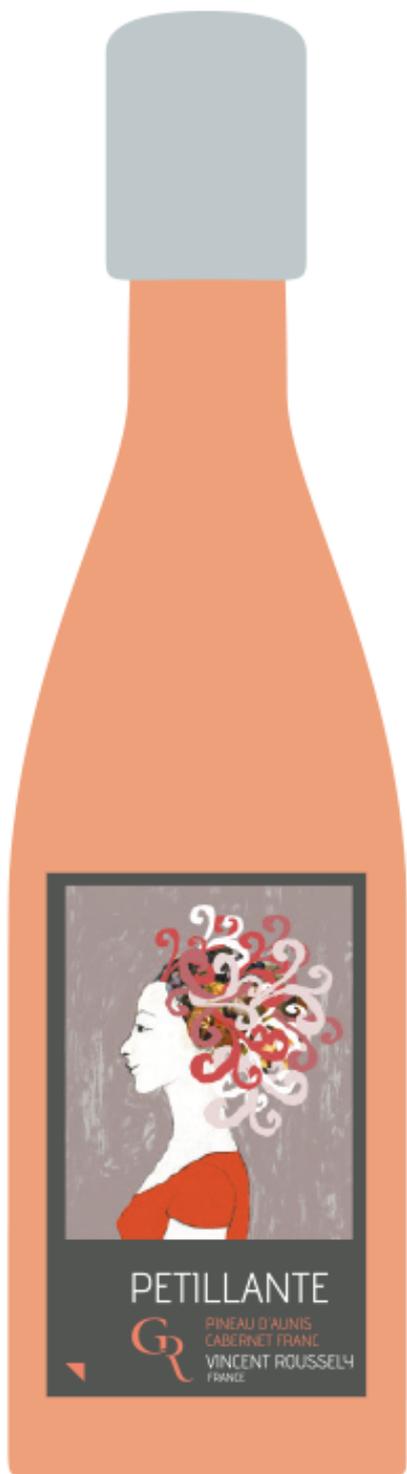


PETILLANTE

Finesse & arômes délicats



CEPAGE

50% Pineau d'Aunis et 50% Cabernet Franc

APPELLATION

Vin de France

TERROIR

Argilo-calcaire

AGRICULTURE

Biologique et biodynamique

ÂGE DE LA VIGNE

45 et 32 ans

VENDANGE

Manuelle

RENDEMENT

35 hl/ha

VINIFICATION

Méthode ancestrale.

Début de fermentation en cuve et se termine en bouteille. Effervescent sans soufre.

SERVICE

8 à 10 °C

GARDE

2 à 4 ans

ACCORD METS-VINS

Cette cuvée est idéale pour accompagner cocktails, cérémonies ou apéritifs.

Elle surprend par la finesse de sa bulle et la persistance de ses arômes.