

DOMAINE FREDAVELLE

PET'NAT' Vin de France pétillant naturel bio

Cépage :

100% Grenache

Age moyen des vignes : 20 ans. Altitude 250 mètres.

Terroir :

Sol argilo-limoneux calcaire. Conserve l'humidité et la fraîcheur.

Vinification :

Méthode ancestrale, une fermentation unique qui se poursuit en bouteille. Les raisins sont vendangés à l'aube afin de préserver la fraîcheur et éviter l'oxydation. Pressurage direct et fermentation à basse température (12°C), stoppée à mi-chemin par le froid et encapsulée afin d'emprisonner le gaz dans la bouteille.

Dégustation :

Nez explosif sur la framboise. Sa bouche est fraîche et spontanée. Ses bulles fines apportent de la légèreté tout en conservant un caractère fruité et digeste. Plaisir immédiat garanti !

Service :

Apéritif et dessert.

Potentiel de Garde : 2 ans

Degré : 10.5% vol.

Format disponible :

75cl

