



DOMAINE
FREDAVELLE

PET'NAT' BLANC DE NOIR

PÉTILLANT NATUREL BRUT NATURE VIN DE FRANCE

cépage

100% grenache
sélection jeunes vignes

terroir

sol argilo-limoneux-calcaire, drainage équilibré et fraîcheur minérale

vinification

méthode ancestrale, une fermentation unique qui se fini en bouteille. Les raisins sont vendangés la nuit afin de préserver la fraîcheur et éviter la prise de couleur. Pressurage direct à froid. Séparation des premiers jus pour envoi en fermentation à basse température, stoppée à mi-chemin par le froid. Mise en bouteille afin d'emprisonner le gaz. Dégorgement après fermentation alcoolique totale.

dégustation

paré d'une robe cristalline et de fines bulles, ce vin naturellement pétillant à faible degré s'apprécie pour sa fraîcheur et sa légèreté. En bouche, son charme élégant et festif séduira les amateurs de bulles légères comme les curieux.

service

apéritif et dessert

degré : 10,5% vol.

format disponible

75cl



FR-BIO-01
Agriculture France

