OBJECTIF BULLES

Pétillant naturel

Vin de France

Sémillon - Merlot











Pétillant

L'esprit Pet'Nat ?

Des vendanges précoces pour un maximum de vivacité et peu d'alcool. Sa fermentation, débutée en cuve, s'achève naturellement en bouteille pour donner naissance à une bulle fine et authentique.
Un vin pétillant sans sulfites ajoutés.



En un coup d'oeil

Vif		Souple
Sec		Doux
Minéral		Fruité

Température idéale

5°C — **8-10°C** — 20°C

Au sommet de sa forme

1 an — **1-5 ans** — 15 ans

On sort les fourchettes ?

Apéritif : seul ou en cocktail
Dessert fruité ou chocolaté
Crêpes et galettes

Le petit mot de Patricia (notre oenologue)

" Jolie mousse et jolies bulles régulières.
Nez délicat : groseille blanche, pointe florale et agrumes : mandarine et touche citronnée, légère note de pain grillé et fruits secs.
Bouche à l'instar du nez : vive et suave. Les fruits secs dominent pour se terminer sur de l'agrume : mandarine, pamplemousse jaune et des notes minérales qui prolongent la bouche. Vin rafraîchissant et subtil."