

PET NAT « en conversion bio »

C'est un pétillant naturel élaboré à partir du cépage 54/55 ou Plantet.



Critère technique d'élaboration :

La fermentation commence de la même manière que n'importe quel vin, convertissant le sucre naturel du raisin en alcool élaboré en cuve. Un peu avant la fin de la fermentation alcoolique nous la faisons terminer en bouteille. Ce qui produira son gaz et un léger dépôt.

Etant donné qu'aucune intervention est faite après la fermentation en bouteille, c'est la garantie d'un vin qui n'a **aucun sulfite ajouté.**



Découverte sensorielle :

- Œil : robe de couleur monaco
- Nez : Un nez raffiné, fin et délicat. Ce vin comporte des parfums de fruit rouge
- Bouche : On peut ressentir des arômes de framboise
- Caractère : Ce vin est fin, léger et pétillant.



Degré d'alcool : 12%vol



Température de service : 10°C



Accord mets et vin :

Il sera très apprécié à l'apéritif ou en dessert.

