



PET NAT VIN DE FRANCE



Encépagement

Pineau d Aunis 100%. sur argilo silex
Age des vignes 15 à 20 ans.

Rendement :

55 hl/ha

Vinification

Issu d un pressurage direct ce blanc de noir est
mise en bouteille en fin de fermentation
alcoolique et n'a subi qu'une fermentation.

Elevage

12 mois sur lattes.

Dégustation

Opulent et fruité, cette bulle de Pineau d'Aunis
allie fraîcheur, notes florales et épicées

Accords mets vins

apéritif . ou tout au long d'un repas .

Garde 2 ans à 3 ans

Degré: 12.5 %

