



NOTRE MÉTHODE 2022



Vin certifié Agriculture Biologique par Ecocert France

ÉLABORATION

Appellation : À confirmer

Cépage : Chenin blanc

Terroir : Argilo-siliceux

Vendanges : Manuelle

Vinification : Fermentation en cuve inox thermorégulée à partir des levures indigènes

Prise de mousse : Méthode traditionnelle

Temps sur latte : 24 mois minimum

Dégorgement : Au fur et à mesure

Dosage : Non dosé

Alcool : 12,5%

DÉGUSTATION

Température de service : 6-8°C

Garde : 2 à 3 ans

Accords : Apéritif, desserts

Conseils : Le vin de fête par excellence !