

LES PETITES BULLES

PET' NAT

BLANC DE NOIR



Vin pétillant naturel de nos blocs les plus frais de Cabernet-Franc (50%), Merlot (40%) et une touche de Sauvignon-Blanc (10%).

Né dans l'idée de créer des bulles faciles à vivre pleines d'ondes positives.

Pas de stress, pas de précipitation, chill, c'est tout !

Élaboration : Pressurage direct après récolte, fermentation naturelle en cuve et mise en bouteille juste avant qu'il n'y ai plus de sucre.

La fin de fermentation se produit en bouteilles et la magie opère ! Des bulles se forment.

Pas de filtration, pas de dégorgement.

Élevage : AUCUN !

Vin d'apéritif à consommer bien frais et bien entouré!

Rendement : 45 hl/ha

Production : ~ 3 000 bouteilles

