PSCHITT



Appellation :
Vin de France Méthode Traditionnelle
Cépage :
100% cabernet Franc
Terroir :
Amphibolite
Production :
Taille guyot nantais Labours des vignes inter ceps Pas labours inter rang herbe permanentes.
Travail des sols au cheval
Certification : Conversion Demeter
Vinification :
Mixte entre le Pet Nat et la méthode traditionnel
Fermentation alcoolique en levure indigène (naturel)
Pas de chaptalisation, Pas de collage
Elevage sur latte pendant 18 mois
Zéro dosage
Sulfites : 17 mg/
Alcool : 9.73 % vol
Mes sensations :
Bulle tonique et fraiche au saveur iodée et citronné.
bulle très fine et vineuse
Accords « met/vin » :
bulle idéal pour donner de la fraicheur a un plat ou bien rendre un moment festif.
Apéritif, poisson ou autres desserts.