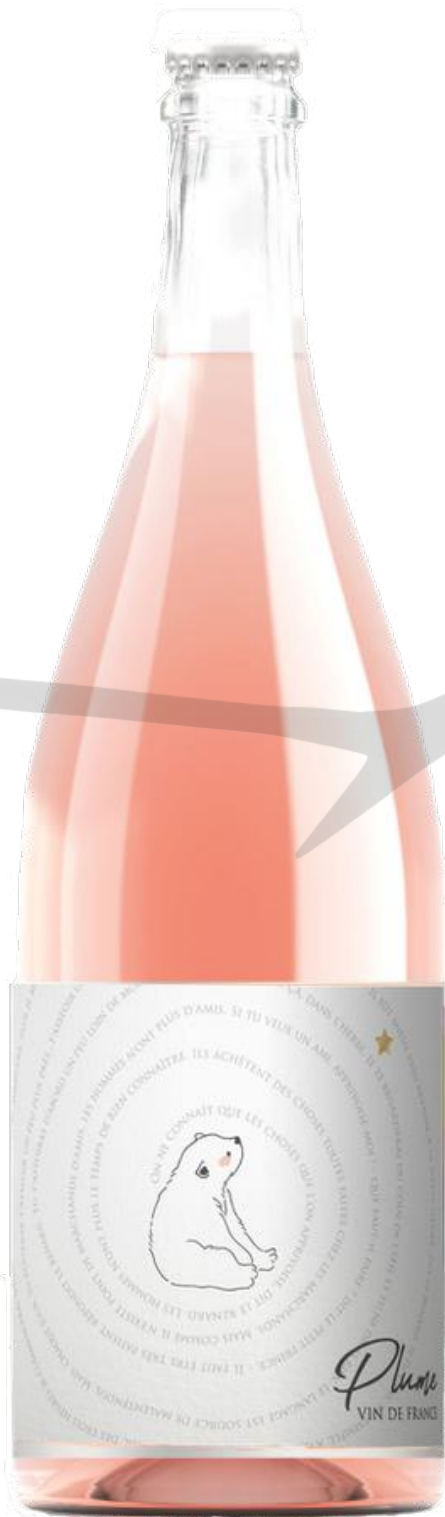


PLUME



Vin de France

N°23

CÉPAGES :
100% Cinsault

AGE DES VIGNES :
45 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire du Vallanginien sur marnes bleues
feuilletées, exposition Nord

VINIFICATION :
Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes,
aucun intrant, pressurage en grappes entières.
Embouteillage à 1005 pour une prise de mousse en
bouteille.

ELEVAGE :
Cuve et bouteille

DÉGUSTATION :
Nez de fruits rouges. Bouche fraîche légère et délicate,
avec une bulle fine, un pur bonbon ! Indice de
« picolabilité » à 12 sur 10...

ACCORDS METS ET VINS :
À l'apéritif ou avec des sushis...

SO2 TOTAL : <10 mg/L - TAV : 10,5%

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 4 ans

UNE HISTOIRE :
Une expérience qui a bien tourné. Et hop des Bulles...
Un Pet'Nat !