

Et Cætera Pétillant Naturel



Cépages : Melon B., Folle Blanche

Vendanges : Vendanges manuelles

Vinification & Élevage : début de fermentation en cuve inox pendant une semaine, stabilisation à froid jusqu'au tirage le 23 octobre 2023, seconde fermentation en bouteille puis dégorgement le 18 janvier 2024

Analyse : 11,5% vol., <1 gr/L de sucres résiduels

Dégustation : couleur jaune, belle fraîcheur en bouche, bulles légères

Accords mets et vin : à l'apéritif, avec des desserts acidulés et peu sucrés

Service : entre 6 et 8°C

Potentiel de garde : 2-3 ans