

## Et Cætera Pétillant Naturel



Cépages : Melon B.

Vinification & Élevage : début de fermentation en cuve pendant une semaine, stabilisation à froid jusqu'au tirage le 2 janvier 2025, seconde fermentation en bouteille puis dégorgement le 31 mars 2025

Analyse : 11% vol., <0,5 gr/L de sucres résiduels, < 15 mg/L de SO2 total

Production : certifié en agriculture biologique

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