



BIO

NATURE

PÉTILLANT NATUREL

Domaine Albert de Conti

Guillaume et Paul de Conti & Yann Lecoindre

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-albert-de-conti

APPELATION

VDF

COULEUR

Pétillant

CÉPAGES

Sauvignon, Chenin

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage direct très doux, Fermentation partielle en cuve inox ? levures indigènes.

Filtration minimale aux 2/3 de la fermentation.

Prise de bulle naturelle en bouteilles.

Vin sans soufre ajouté.

Sucre résiduel : 1,3 g/l

Soufre : 0 mg/l

Acidité totale : 4,51 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Jaune pâle trouble avec une mousse relativement persistante.

Le nez évoque la poire fraîche, le melon vert et le zeste de citron, avec une touche de craie humide et de bière blanche.

En bouche longiligne, étirée par une fine acidité traçante, avec une matière ronde, pulpeuse, et des milliers de p'tites bulles crépitantes qui vous titillent la langue.

La finale est tonique.

CONSEILS

Apéro, tarte tatin, etc…

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter

au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr