



DOMAINE MONBLANC

FAMILLE SAINT-ORENS

PETILLANT NATUREL

CÉPAGES: 75% GROS-MANSENG, 25% PETIT-MANSENG



Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Pressurage direct, et stabulation à froid durant 10 jours afin d'exalter un maximum d'arômes. La fermentation commence en cuve, puis le vin est mis en bouteille afin que celle-ci se termine naturellement. L'élevage se fera durant 3 mois, bouteilles sur pointes. Vient ensuite un dégorgement manuel de chaque bouteille pour éliminer les lies les plus grossières. Les bouteilles seront alors bouchées définitivement. Aucun ajout de sulfites, et aucune filtration n'est réalisée.

Dégustation: La robe est or pâle, avec de fins cordons de bulles.

Le nez est expressif, gourmand, sur des notes de pomme, de pâte de coing et de citron.

La bouche est fraîche, tendue, tonifiée par des milliers de micro-bulles crépitantes qui laissent ensuite leur place à une aromatique plus gourmande et douce de pomme cuite et de fruits exotiques.

On aime ce vin pour sa fraîcheur, sa légèreté et sa gourmandise.

Accords mets et vins: Le vin de fête par excellence! Ce Pet'Nat' accompagnera parfaitement tous vos apéritifs, moments conviviaux ou autres. Si vous n'avez pas terminés sa bouteille, ou qu'il vous en reste une au frais, vous pouvez l'ouvrir tout au long du repas et même pour le dessert.

A servir frais, et bouteille debout de préférence (léger dépôt).