

# BASIC INSTINCT

SANS SULFITES - NO SULFITES

ORANGE - PET'NAT'

## ***DISTINCTIONS***



### **JAMES SUCKLING**

"A delicious, racy and sanguine orange pet'nat with aromas of red currants, blood oranges, melon sorbet and some nectarines. It's medium-bodied with bright acidity and character. Joyful bubbles and a clean and transparent dimension throughout. From organically grown grapes. No sulfites added. Vegan. Drink now. Crown cap.."



**Sans Allergènes**

- **Produit Vegan**
- **Vin méthode Nature**  
**Sans sulfites**



**Agriculture Biologique**

- **Préservation** du vivant, des sols
- **Pratique de l'Agroforesterie**



### **CÉPAGES**

100% Muscat

### **TERROIR**

#### **Origine**

Vin Pétillant de France

#### **Sol**

Argilo-Calcaire

#### **Climat**

Méditerranéen avec influence côtière

### **ALC.**

11.5% vol

### **TEMPÉRATURE DE SERVICE**

Entre 8° et 10° Celsius

### **CONSERVATION**

Constant, entre 8° et 15° Celsius

### **POTENTIEL DE GARDE**

3 ans

### **SUCRES RÉSIDUELS**

0g/L

### **FORMAT PROPOSÉ**

75 cl

## **NOTE DE DÉGUSTATION**

Couleur orangé avec des reflets ambrés. Au nez, arômes intenses d'agrumes, de litchi, de citron confit, belle minéralité qui allège la bouche. En bouche notes surprenantes d'anis, de gingembre et de la coriandre en grain. Final très délicate, fraîche, suave et briochée.

Explosif par son aromatique, ses bulles virevoltantes et sa mousse légère

## **VINIFICATION**

Vendanges manuelles. Macération carbonique en grappes entières, non éraflées et non foulées. Fermentation naturelle à basse température entre 16° et 18° Celsius. Elevage sur lies totale en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites.

*Villa Nostra*