

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 utilisations d'agents de collage ou de sulfites.

Villa Noia