

BASIC INSTINCT

SANS SULFITES - NO SULFITES

ORANGE - PET'NAT'

DISTINCTIONS



JAMES SUCKLING

"Un pétillant naturel délicieux, voluptueux et vif, avec des notes de pommes fraîches, de limonade et de menthe. Il est moyennement corsé, vif et succulent, avec une finale séduisante. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. Sans sulfites ajoutés. Végan. À boire maintenant. Capsule couronne."



Sans Allergènes

- **Produit vegan**
- **Vin Méthode Nature**
Sans sulfites



Agriculture Biologique

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



CÉPAGES

100% Muscat petits grains

TERROIR

Origine

Vin Pétillant - Produit 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 orangée avec des reflets ambrés. Au nez, arômes intenses d'agrumes, de litchi, de citron confit, belle minéralité qui allège la bouche. En bouche, des notes surprenantes d'anis, de gingembre et de la coriandre en grain. Finale 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. Élevage sur lies totales en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille. Aucune utilisation d'agents de collage ou de sulfites.