



2023



Le Soleil “PET NAT”



APPELLATION
VIN DE FRANCE

CEPAGES
SORELI (Orange)

VINIFICATION
Fermentation cuve béton puis prise de mousse en bouteille. Pas de soufre, ni de filtration. Stocker debout au frigo au moins 24 h à l'avance

ELEVAGE
Prise de mousse en bouteille

DEGUSTATION
Belle tension qui équilibre parfaitement la texture légèrement tannique apportée par la macération des peaux. La fraîcheur persiste tout au long de la dégustation, tandis que les notes d'agrumes confits et de fruits jaunes s'expriment avec élégance

ACCORDS
Tataki de thon mariné au miso et zestes d'agrumes.

SERVICE
Servir à 10°C

ALCOOL
13,5°C

GARDE
A boire dans les 5 ans