



2023



Le Fou “PET NAT”



APPELLATION
VIN DE FRANCE

CEPAGES
MALBEC (Rosé)

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
L'attaque est vive et désaltérante. Les bulles fines et légères apportent une sensation aérienne, tandis que le fruit s'épanouit avec une belle intensité. L'équilibre entre gourmandise et fraîcheur est parfait, soutenu par une acidité croquante et une finale légèrement saline qui prolonge le plaisir

ACCORDS
Tartare de pastèque, feta et menthe, relevé d'un filet d'huile d'olive

SERVICE
Servir à 10°C

ALCOOL
11,5°C

GARDE
A boire dans les 5 ans