



2023



Le Magicien "PET NAT"



APPELLATION
VIN DE FRANCE

CEPAGES
MALBEC (Blanc)

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 effervescente, révélant une bulle fine et dynamique. Le fruit s'exprime avec éclat, porté par une belle tension et une légère salinité en finale, qui prolongent le plaisir de dégustation !

ACCORDS
Ceviche de Saint-Jacques aux baies roses et agrumes

SERVICE
Servir à 10°C

ALCOOL
12,5°C

GARDE
A boire dans les 5 ans