

DOMAINE
CHAMP-LONG



PET NAT
« Éclats des Bulles »

Cépages : Cinsault 100%

Sol : sableux frais, terroir d'altitude tardif.

Âge des Vignes : 10 ans

Rendement : 50hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage, pressurage pneumatique, débordage statique à froid (10-12°) pendant 24 à 36 heures, fermentation à basse température (16°).

En fin de fermentation, intégration de moût de raisin pour refermentation pour l'effervescence, puis mise en bouteille précoce.

Dégustation : Robe jaune pâle, arômes délicats de fleurs et de citron, bouche vive, fraîche et acidulée.

Accords mets et vins : Bien frais à l'apéritif, seul ou en cocktail selon vos inspirations!

Accompagne également parfaitement un plateau de fruits de mer.

Température de service : 8°

Garde : 2 ans

FAMILLE GELY - VIGNERONS

DOMAINE CHAMP-LONG - 1900, Chemin de Champ Long - 84340 Entrechaux - France
Tél. 04 90 46 01 58 email : domaine@champlong.fr - web : www.champlong.com