

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Pétillant Naturel, méthode ancestrale

brut, s/sulfites ajoutés, Vin de France
Domaine Albert de Conti



Région : Sud-Ouest, France.

Appellation : Vin de France.

Domaine : Domaine Albert de Conti.

Cépages : 30% Chenin Blanc, 70% Sauvignon Blanc

Robe : jaune pâle, brillant, limpide, reflet vert.

Nez : fruité, sur des notes de pomme, d'agrumes, de fleur blanche, une pointe de brioche.

Bouche : léger et frais, la bulle est vivifiante et l'alcool est modéré, bien intégré. La finale est soutenue par une note d'amande.

Service : servir bien frais en apéritif, avec un fromage frais, des crevettes à la plancha.

En 2014, Luc et Jean de Conti ont créé une gamme de vins sans sulfites ajoutés, dont ce pétillant naturel - ou Pét' Nat'. Elaboré selon la méthode ancestrale, la fin de la fermentation et donc la prise de mousse se fait en bouteille avec des levures indigènes. Fermé avec une capsule couronne pour résister à la pression, c'est un vin explosif - littéralement! - avec peu d'alcool qui regorge de fruits frais!

Teneur en alcool : 11%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90085 75 **Prix membre** : 13.50

Prix catalogue : 15.00

