

## PLUME



### Vin de France

N°23

CÉPAGES :  
100% Cinsault

AGE DES VIGNES :  
45 ans

LABEL :  
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :  
Argilo-calcaire du Vallanginien sur marnes bleues  
feuilletées, exposition Nord

VINIFICATION :  
Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes,  
aucun intrant, pressurage en grappes entières.  
Embouteillage à 1005 pour une prise de mousse en  
bouteille.

ELEVAGE :  
Cuve et bouteille

DÉGUSTATION :  
Nez de fruits rouges. Bouche fraîche légère et délicate,  
avec une bulle fine, un pur bonbon ! Indice de  
« picolabilité » à 12 sur 10...

ACCORDS METS ET VINS :  
À l'apéritif ou avec des sushis...

SO2 TOTAL : <10 mg/L - TAV : 10,5%

POTENTIEL DE GARDE : 3 à 4 ans

UNE HISTOIRE :  
Une expérience qui a bien tourné. Et hop des Bulles...  
Un Pet'Nat !