

PÉTILLANT DE RAISIN

GAMME TRADITION

TERROIR

Le **pétillant de raisins** est issu d'un seul cépage, l'**Ugni Blanc**, situé sur une parcelle argilo-calcaire en haut de coteaux.

Les parcelles sont conduites en raisonnées et en désherbage mécanique

CÉPAGE

100% **Ugni Blanc**

Âge moyen des vignes : 50 à 10 ans

Surface : faible

Type de taille : Arcure Haute ou Taille à plat

Rendement : 80 hl/ha

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté mécaniquement. La vendange est non éraflée.

Pressurage direct de la vendange à une température la plus basse possible.

Pasteurisation du jus de raisin puis gazéification.

Produit sans alcool.

DESCRIPTIF SENSORIEL

A consommer très frais

Des notes d'agrumes (pamplemousse) et de fruits à chair (pêche) confits

Bon équilibre sucre/acidité



PÉTILLANT DE RAISIN

TRADITION RANGE

TERROIR

The sparkling grapes come from a single grape variety, Ugni Blanc, located on a clay-limestone plot at the top of hillsides.

The plots are managed using reasoned methods and mechanical weeding.

GRAPE VARIETY

100% Ugni Blanc

Average age of the vines: 50 to 10 years

Surface: low

Pruning : Arcure Haute (High Height) ou Taille à plat (Flat Cut)

Yield: 80 hl/ha

VINIFICATION / AGEING

The grapes are harvested mechanically. The harvest is not scratched.

Direct pressing of the grapes at the lowest possible temperature.

Pasteurization of the grape juice then gasification.

Product without alcohol.

SENSORY DESCRIPTIVE

To consume very fresh

Notes of citrus (grapefruit) and flesh fruits (peach)

Good balance sugar/acidity

