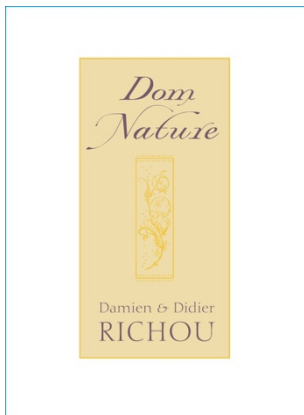


fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

DOM NATURE

2014

VIN DE FRANCE

GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir.

ENCÉPAGEMENT

Chardonnay, chenin.

MODE DE CULTURE

Les sols sont labourés et naturellement enherbés.

VINIFICATION

Vinifié selon la méthode ancestrale, la fermentation en bouteille se fait avec les sucres naturels du raisin.

DÉGUSTATION

La finesse de ce pétillant naturel est essentiellement liée au terroir dont il est issu ainsi qu'à sa matière première. Le Dom Nature est "non dosé" et toujours millésimé.

CONSEILS

Garde : 10 ans et plus.

