



# Grenouille

VIN DE FRANCE, Pétillant Naturel rosé :

Grolleau gris (60%)

Sauvignon blanc (25%)

Gamay (15%)

Grolleau noir (10%)

## VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage direct, débourage statique, aucune adjonction de produit, suivi quotidien, vers la fin de la FA ajout de 15% d'un Gamay pétillant sur lattes depuis 2019 et mise en bouteille avant la fin de la fermentation alcoolique, pour obtenir l'effervescent d'une méthode ancestrale, c'est-à-dire sans ajout de sucres exogènes, pour une parfaite authenticité du goût des raisins. Dégorgement après un an de lattes. ZERO SULFITES AJOUTES.

## TERROIR

Parcelle argile à silex

Rendement d'environ 35hl/ha

Vignes de 25 ans en moyenne

## ACCORD METS & VINS

Très légèrement rosé, ce vin possède une belle structure qui lui permettra de s'accorder avec tous vos apéritifs, huitres, jambon serrano, olives, ...

