

LE MYSTÈRE PÉTILLANT 2022

charivari

AOC	Vin de France (pétillant naturel)	
Lajikkeet	Sauvignon Blanc 100 %	
Alkoholi	12,5 %	
Jäännössokeri	1 g/l	
Viininvalmistus	Poimittu käsin ja pressattu kokonaisina terttuina. Käy luonnonhiivoilla avoimessa terästankissa. Käymisen loppuvaiheessa viini viilennetään ja pulloitetaan käsin ilman kirkastusta tai filtteröintiä. Viini käy loppuun pullossa ja kuplat muodostuvat täten täysin luonnollisesti. Tätä viiniä on valmistettu vain 1049 pullollista.	
Kypsytytys	Viini kypsyy pulloissa 6 kk ennen myyntiä. Viiniä ei uudelleenkorkiteta, joten hiivasakka löytyy pullon pohjalta.	
Suositus	Erinomainen viini aperitiiviksi, piknikeille, brunseille, arkeen ja juhlaan! Parhaimmillaan juotuna hyvin viilennettynä. Kiva kaveri sushin tai rapujen seuraan.	

Pétnat on vaikein viini valmistaa - toisaalta myös hauskin! Pullotushetkellä ei koskaan voi tietää millainen viinistä loipulta tulee, siksi sen nimeksi annettiin "kupliva mysteeri".

Nea Berglund, viinintekijä



FR-BIO-01

Chateau Carsin
197 Route des Côtes
33410 Rions, France

+33 7 87 36 37 61

✉ bonjour@carsin.com



@chateaucarsin

@charivariwines