



SANS DO (TERRITOIRE D'ALELLA) · PÉTILLANT MÉTHODE ANCESTRALE

L'an[Ç]tral 2024

Vin d'amis, vin pour célébrer

FICHE TECHNIQUE

Cépage	Pansa blanca 100 %
Sol	Sauló (arène granitique)
Degré	12,5 % vol.
Viticulture	Culture écologique non certifiée, vendanges manuelles
Vinification	Une seule fermentation, qui commence en fût de châtaignier et s'achève en bouteille. Sans sucres ni sulfites ajoutés

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe Jaune pâle, bulle fine et vive.

Nez Notes variétales de fruits blancs, poire, pomme et fenouil.

Bouche Attaque souple, aucune lourdeur, avec une effervescence légère et élégante. Rafraîchissant.

ACCORDS METS - VINS

Célébrations, apéritifs en tout genre et desserts.