

# PAPILOU

## Vin de France



Créations



## Présentation

À l'image de la naissance du papillon, Papilou évoque la révélation des délicates bulles rosées à l'ouverture de la bouteille.

Une cuvée élaborée en harmonie avec la Nature, un vin engagé dans une agriculture respectueuse de la biodiversité et la protection des pollinisateurs.

Un vin frais, très aromatique, à déguster en toute convivialité !



## Vinification & élevage

Une partie des moûts issus de pressurage direct va effectuer la première fermentation et constituer le vin de base.

Après l'assemblage des différentes cuvées obtenues, on ajoute une deuxième partie des moûts (maintenue au frais depuis la vendange) pour effectuer la seconde fermentation : la prise de mousse, des bulles se forment naturellement dans le vin

Cet assemblage sera ensuite mis en bouteille avec la dernière partie de moûts de raisins comme liqueur d'expédition

Dosage 5g/l – Pression 2 bars



## Notes de dégustation

Ce vin pétillant d'une effervescence fine et régulière présente une belle robe rose pâle et élégante.

Le nez expressif est marqué par des notes de fruits rouges.

En bouche, cette cuvée est très équilibrée, avec fraîcheur et rondeur, elle offre une finale généreuse, fruitée et gourmande.

À consommer entre 9 et 12°C, à l'apéritif ou accompagné de bouchées gourmandes



## Encépagement

Cinsault, Pinot noir



Narbonne

