

Clos de l'Amandaie

— STÉPHANIE & PHILIPPE PEYTAVY —



Pet Nat de l'Amandaie

Ce pétillant naturel non dégorgé est le résultat d'une fin de fermentation naturelle en bouteille. Fruité et rafraichissant, à consommer exclusivement avec du caviar ! ;)

Assemblage de Cinsault, Grenache, Syrah et beaucoup d'amour !

Aquarelle originale de Shanshan Sun pour Stéphanie sans qui rien n'aurait été possible. Spéciale dédicace à l'île Maurice, sa terre natale.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Âge des vignes

20 ans

Cépages

Cinsault, Grenache, Syrah

Degrés

13%

