



LES VINS NATURELS

LO PECIC LE PÉTILLANT NATUREL DES PYRÉNÉES

Le vin qui "pécique", qui picote la langue!

CÉPAGE

Gros Manseng 100%

VENDANGES

Vendanges manuelles tôt, sur une parcelle fraîche à mi coteau.

VINIFICATION

Classique, en cuve, levures indigènes et mise en bouteille quelques semaines après les vendanges. C'est la méthode dite ancestrale, soit la plus naturelle que l'on puisse pratiquer : après une légère filtration, le vin est mis en bouteilles avant la fin de fermentation alcoolique à un moment bien précis puisque la quantité de sucre restant à ce moment là déterminera quantité de gaz souhaitée.

La fermentation se termine donc tranquillement en bouteille pendant l'hiver ou le printemps qui suit.

- Pas de dégorgement donc un léger voile est normal
- Zéro intrant : pas de liqueur, pas de sulfites...que des raisins
- La bouteille reste obturée avec sa capsule

DÉGUSTATION

A l'œil, la bulle est fine. Au nez, de jolis arômes de fruits blancs : poire croquante, pomme et citron. En bouche, une effervescence désaltérante, portée par le fruit et la fraîcheur : ça pétille, ça claque, ça rafraîchit et ça "pécique" !

ACCORDS METS ET VINS

A l'apéritif, avec des toasts de truites fumées des Pyrénées, des huîtres gratinées, un fromage de chèvre crémeux peu affiné.

LES PROS EN PARLENT....

"Une légère gourmandise admirablement portée par une fraîcheur traçante et salivante...un bel équilibre entre l'aromatique et la buvabilité!"



Bouteille
75cl

