

# La CLOCHETTE

## WEIN - KARTHOTEK

### VIN PETILLANT BIO EXTRA DRY

Vin biologique / PETILLANT BIOLOGIQUE

Un „perlage“ dense et fin pour ce PETillant NATurel bio frais. Un léger trouble résiduel dû à la levure qui a fermenté le vin reste dans la bouteille. Il est fruité, floral, mais sans sucre, donc très rafraîchissant, surtout pendant les mois d'été. C'est un vin idéal pour se rafraîchir, grâce à sa légèreté et à sa finesse, et avec un taux d'alcool de seulement 11,5%.

Il est récolté à la main et pressé en vendange entière. Vieillessement en bouteille dans des caves souterraines à une température constante de 11°C.

Le vin n'est pas dégorgé et conserve ses lies, ce qui explique le caractère trouble du vin. Sa pression est plus faible que celle du crémant ou du champagne, d'autant plus qu'il n'y a pas d'ajout de sucre ou de sulfite.

Ein dichter und feiner „Perlage“ zeichnet diesen frischen PETillant NATurel Bio aus. Er ist fruchtig, blumig, aber ohne Zucker, daher sehr erfrischend, vor allem in den Sommermonaten und bringt eine Leichtigkeit und Finesse bei einem Alkoholgehalt von nur 11,5%.

Die Trauben wurden von Hand geerntet. Die Flaschenreifung fand in unterirdischen Kellern, bei einer konstanten Temperatur von 11°C, statt. Der Wein wird nicht degorgiert und behält seine Hefe, was die Trübung des Weins erklärt. Sein Druck ist geringer als bei einem Crémant oder Champagner, vor allem da kein Zucker oder Sulfite zugesetzt wird.

#### CÉPAGE | REBSORTEN

Sémillon

#### TERROIR | BODEN

Sol argilo-calcaire | Lehm-Kalk-Boden

#### DEGUSTATION | SERVIER-TEMPERATUR

8-10 °C

#### LES ACCORDS | BEGLEITER

Apéritifs | Aperitif

#### GARDE | REIFEPOTENTIAL

3 ans | Jahre

#### ON L'AIME | WIR LIEBEN IHN

Für seine Frische und Leichtigkeit.



VIN PETILLANT, EXTRA DRY

**2,5** BAR  
**pet** ILLANT  
**bio**

La CLOCHETTE  
du CHATEAU

