



DOMAINE  
DE L'ACCENT

**Matis 2025**

Vin de France  
*Pétillant Naturel*



#### TERROIR

Petite parcelle à St Jean de Fos exposée nord-est sur argilo-calcaire



#### CÉPAGE

Carignan gris



#### VENDANGES & VINIFICATION

Vendanges mi septembre

Rendements 35 hl/ha

Fermentation spontanée et "tirage" avec méthode "ancestrale" avant la fin de FA. Termine fermentation en bouteille. Sur lattes jusqu'en janvier 2026 avant d'être "dégorgée". Pas filtré ni dosé.



#### ANALYSE

Alcool 11 % vol

Acidité 5,0 g/l

Sucres résiduels < 1 g/l

SO2 Total < 20 mg/l

Pression 4,7 bar



#### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune brillant avec reflets verts

Arômes de fruits jaunes, légères notes beurrées et de pain toasté.

En bouche, une belle acidité avec perlage agréable et finale élégante.



#### SERVICE

T° dégustation 8 °C

Garde de 1 à 3 ans



PÍXNER Konrad - Vigneron  
34150 St-Jean de Fos - France  
info@domainedelaccent.fr

*Agriculture biologique (AB) FR-BIO-10*