



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 12 % 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