



JUS DE RAISIN PETILLANT 2025

Boisson sans alcool

VIGNOBLE

Cépage : Gamay
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction
100% naturel, «pur fruit», il ne contient ni conservateur, ni sucre ajouté.

Elevage : pasteurisation et gazéification

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 6 et 8°C



JR25

DEGUSTATION

Robe : cerise
Arômes : fruits rouges bien mûrs

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les occasions festives, mais aussi avec des galettes et/ou des crêpes

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

