



Cuvée Pétillante VSIG - PÉTILLANT

Le Domaine Montemagni pétille avec sa gamme VSIG, cultivée en agriculture biologique et élaborée selon la méthode Charmat. Ces cuvées festives, issues d'une récolte manuelle, privilégient la fraîcheur et le gaz naturel issu d'une seconde fermentation en cuve.

Idéales à servir entre 5°C et 7°C, ces bulles corses accompagnent parfaitement les apéritifs, la charcuterie ou les desserts comme la galette des rois.

01

Muscante (Blanc Pétillant Demi-Sec) : un 100% Muscat petits grains offrant un nez délicat de miel et d'agrumes, pour une bouche savoureuse et fraîche.

02

Rosalie (Rosé Pétillant) : un 100% Sciaccarellu à la robe rose sable, révélant des notes typées de cerise et de genévrier.

Muscante



VSIG - PÉTILLANT

Couleur : Blanc pétillant demi-sec

Cépage : Muscat petits grains

Age moyen des vignes : 20 ans

Type de sol : Sol à tendance calcaire peu profond

Surface cultivée : 1 ha

Rendement : 45 hl/ha

Mode de culture : Agriculture biologique

Récolte : Manuelle

Degré. sucre : 9% vol. 50 g sucre

Vinification : Prise de mousse méthode Charmat, le gaz naturel provient d'une seconde fermentation en cuve.

APPRÉCIATION ORGANOLEPTIQUE :

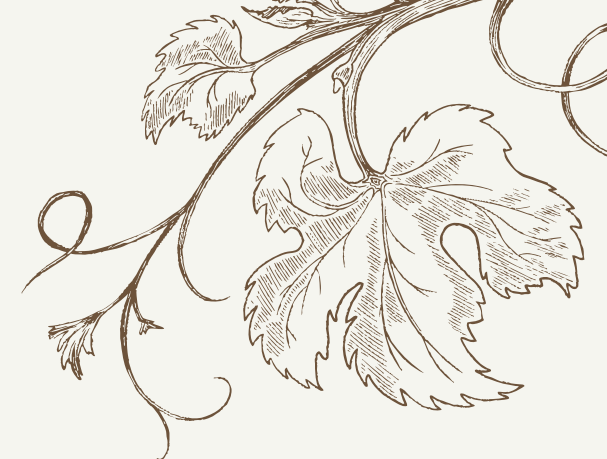
Robe jaune pâle. Nez délicat de miel et d'agrumes.

Bouche savoureuse et fraîche.

Accord mets : apéritifs & desserts

Température de service : 5-7°C

Conditionnement : 75 cl



VSIG - PÉTILLANT

Couleur : Rosé pétillant

Cépage : 100% Sciaccarellu

Age moyen des vignes : 20 ans

Type de sol : Sol à tendance calcaire peu profond

Surface cultivée : 1 ha

Rendement : 30 hl/ha

Mode de culture : Agriculture biologique

Récolte : Manuelle

Degré. sucre : 11% vol. 10 g sucre

Vinification : Prise de mousse méthode Charmat, le gaz naturel provient d'une seconde fermentation en cuve.

APPRÉCIATION ORGANOLEPTIQUE :

Robe rose sable.

Nez typé de cerise, genévrier

Bouche savoureuse et fraîche

Accord mets : apéritifs, Charcuterie, Beignets, desserts.

Température de service : 5-7°C

Conditionnement : 75 cl

Rosalie

