



Creations



Nota del viticultor

Como el nacimiento de una mariposa, Papilou evoca la revelación de delicadas burbujas rosas al abrir la botella.

Un vino elaborado en armonía con la naturaleza. Un vino comprometido con una agricultura respetuosa con la biodiversidad y la protección de los polinizadores.

Un vino fresco y muy aromático, para disfrutar en toda convivencia.



Nota del enólogo

Una parte del mosto procedente del prensado directo realizará la primera fermentación y constituirá el vino base.

Tras la mezcla de las diferentes cuvées obtenidas, se añade una segunda parte del mosto (mantenido en frío desde la vendimia) para realizar la segunda fermentación: el ajuste de la espuma, las burbujas se forman de forma natural en el vino.

Esta mezcla se embotellará con la última parte del mosto de uva como licor de expedición.

Dosificación 5g/l - Presión 2 bares



Notas de cata

Este vino espumoso, de efervescencia fina y regular, tiene un hermoso y elegante color rosa pálido.

La nariz expresiva está marcada por notas de frutos rojos.

En boca, este vino está muy bien equilibrado, con frescura y redondez. Ofrece un final generoso, afrutado y goloso.

Para consumir entre 9 y 12°C, como aperitivo o con con aperitivos gourmet.



Variedades de uva

Cinsault, Pinot noir



Narbonne

