



## **KIPIK 2022**

**Dénomination du vin : Kipik – Pétillant Naturel Blanc**

Vin de France

Couleur : blanc

Cépages : 100 % Colombard

Degré : 11.5%vol

### **Agriculture Biologique**

Sol : terre calcaire, d'argile, de sable et de limon déposés par le Rhône

Vendange : nocturne

Vinification : macération sur bourbes fines & fermentation autour de 18°C. Mise en bouteille aux environs de 1000 de densité.

Dégorgement à la volée.

Bouteille : champenoise transparente

Bouchon : capsule

Carton : 6 bouteilles debout

Dégustation : robe or-vert.

Le nez est élégant. Les arômes portent sur les fleurs blanches, le buis et le zeste de citron.

La bouche présente une belle buvabilité, notamment grâce à une bulle fine. Les arômes se développent sur de la mangue mûre, du litchi, du sureau et de la pomme verte. La bouche est fraîche et plaisante.

Température de service : 10°

Alliance gastronomique : à l'apéritif ; brochettes de crevettes à l'ananas, bouchées de crab-cake à la noix de coco, tartare de saumon et crevette à la mangue, terrine de foie gras à la gelée d'agrumes.

Regard : *Et si le pétillant naturel devenait la nouvelle bière ? Avec sa légèreté, sa bulle fine et sa gourmandise, le Kipik peut aisément prendre la place de sa consœur houblonnée : variez les plaisirs, vous n'en serez pas déçus !*

---

Service commercial : Guilhem Journeau

Portable : 06.78.29.32.14

Tél : 04 90 97 10 41

**Patrick & Maxime MICHEL, vignerons**

**Gageron – RD 36b  
13200 ARLES - CAMARGUE**

E.mail :

[commercial@masdevalerieole.com](mailto:commercial@masdevalerieole.com)

[www.masdevalerieole.com](http://www.masdevalerieole.com)