



MAS DE VALÉRIOLE
FAMILLE MICHEL



KIPIK *blanc pétillant* 2022



Dénomination du vin : Kipik - Mas de Valériole
Vin de France

Couleur : Blanc

Cépages : 100% Colombard

Degré : 11.5%vol

Agriculture Biologique

Sol : Calcaire, argile, sable & limon déposés par le Rhône

Vendange : Nocturne

Vinification : Macération sur bourbes fines, fermentation à environ 18°C ; mise en bouteille aux environs de 1000 de densité, dégorgement à la volée

Bouteille : 75cl 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°C

Alliance gastronomique : apéritif, toasts & verrines diverses (légumes & poissons), brochettes de crevettes à l'ananas, tartare de saumon et crevette à la mangue.

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
06.78.29.32.14
commercial@masdevaleriole.com

Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France

Site internet :
www.masdevaleriole.com