




LES OBRIERES Monello - Vin de France Blanc

-  **Cuvée** : Monello
-  **Origine** : Languedoc, Herault, Vin de France
-  **Catégorie** : Pétillant naturel blanc biologique

-  **Contenance & TAV** : 75 cl – 12 % vol.alc
-  **Cépage & Millésime** : Viognier 2025




Élaboration & Terroir


Ce **Pétillant Naturel** 100% **Viognier** exprime avec finesse le caractère ensoleillé du Languedoc. Issu de **sols argilo-calcaires**, il bénéficie d'un équilibre parfait entre minéralité et richesse aromatique.

- **Vendanges** : Exclusivement manuelles, pour préserver l'intégrité des baies.
- **Vinification** :
 - **Égrappage total** et **pressurage direct**, permettant une extraction pure et délicate des arômes.
 - Fermentation en cuve avec **levures indigènes**, selon la **méthode ancestrale**, où le vin termine sa fermentation en bouteille pour capturer son effervescence naturelle.
 - Aucun **sulfite ajouté** et **mise en bouteille manuelle** pour préserver l'expression la plus authentique du terroir.
- **Élevage** : Sur lattes 6 à 12 mois avant **dégorgement manuel**, pour affiner la structure et parfaire la bulle.




Dégustation

 **Robe** : Un **or lumineux**, brillant et cristallin, animé de fines bulles délicates.

 **Nez** : Un bouquet **aérien et raffiné**, où se mêlent des notes florales de **fleurs blanches** (acacia, aubépine), des touches d'**abricot mûr**, de **fruits exotiques** et un zeste d'**agrumes**, soutenus par une subtile minéralité.

 **Bouche** : Une effervescence **vive et fraîche**, portée par une texture légèrement **acidulée** et une finale élégamment **fruitée**. L'**abricot** et l'**ananas** apportent du relief, tandis que les **fleurs blanches** soulignent sa finesse. L'équilibre entre tension et rondeur en fait un vin **pur, éclatant et infiniment rafraîchissant**.

Accords & Service

-  **Température de service** : 8° - 9°C
-  **Garde** : 2 ans
-  **Accords mets-vins** :

LES OBRIERES Monello - Vin de France Blanc

- Sublime en **apéritif**, accompagné de tapas légers ou d'huîtres fraîches.
- Parfait avec des **ceviches de poisson blanc**, un carpaccio de Saint-Jacques ou des sushis.
- Idéal avec un **fromage de chèvre frais**, une burrata ou une salade aux agrumes.
- Se marie à merveille avec un **tarte aux fruits exotiques** ou une pavlova citronnée.

Certifications & Particularités

✓ Vin biologique certifié AB par Ecocert

✓ Élaboré sans sulfites ajoutés, dans le respect des traditions naturelles

✓ Issu de la **méthode ancestrale**, capturant une effervescence pure et élégante

⚠ **Allergènes** : Contient des sulfites naturellement présents

Visuel étiquette :

LES
OBRIÈRES

MONELLO

Per Nat

