

# PET NAT

## Vin Mousseux Brut nature

### Méthode ancestrale

*Un Pétillant naturel complètement rock.. que du jus de raisin !*

<b>CÉPAGE</b>	Folle Banche 50%, Chardonnay 40%, Pinot Noir 10%
<b>AGE DES VIGNES</b>	20 à 50 ans
<b>SURFACE</b>	0,50 ha
<b>CULTURE</b>	100% biologique
<b>SOL ET SOUS-SOL</b>	Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite et de Gabbro
<b>VENDANGES</b>	Récolte à la main avec tri dans les vignes de raisins à la maturité juste comme il faut pour apporter l'élégance et la gourmandise à ce Pet Nat. Degré : 12° by vol.
<b>VINIFICATION</b>	Sélection de pressées. Débourage naturel, levures naturelles. Fermentation en cuve et ensuite en bouteille selon le procédé de l'élaboration d'une méthode ancestrale naturelle sans aucun intrants ajoutés.
<b>ÉLEVAGE</b>	Vieillessement sur lattes 12 mois dans nos caves sulfites ajoutés, moins de 10 mg/l au dégorgement Brut nature zéro dosage
<b>DESCRIPTION</b>	La bulle est très fine et s'enveloppe d'arômes très subtils. Un vrai vin mousseux breton!
<b>ACCORD MET / VIN</b>	Apéritif, tarte aux pommes, petits beurre nantais
<b>DÉGUSTATION</b>	À servir à 8°C

