



Pet Nat Blanc

Vin de France

Cépage : 100% Chenin

Terroir : Jeunes vignes situées à Saumur plantées sur sol argilo-calcaire

Vigne : Rangs enherbés à 100%. Travail du cavaillon toute l'année et ébourgeonnage stricte au printemps.
Rendement 50hL/ha

Vinification : Vendanges mécaniques avec tri. Pressurage long direct après récolte, et fractionnement des jus. Débourbage à froid, avant fermentation alcoolique à basse température (16/18°C) en cuve inox. Fin de fermentation en bouteilles, puis dégorgement

Potentiel de garde : Environ 5 ans

Accord mets-vins

Une bulle d'apéritif par excellence.

A boire frais en cocktail dînatoire ou pourquoi pas avec un plateau de fruits de mer !