



CEPAGE / GRAPE VARIETY :

Cinsault

CARACTÉRISTIQUES :

Les pétillants naturels appelés Pet'Nat sont les nouveaux amis de l'apéro! Un Pet'Nat est élaboré selon une méthode « ancestrale » qui consiste à n'élaborer le vin qu'avec la seule fermentation alcoolique:

- *Les raisins sont pressés et le jus commence à fermenter en cuve*
- *Arrivée à une certaine quantité de sucres résiduels, la fermentation est stoppée par le froid*
- *Le jus est mis en bouteille où il termine sa fermentation.*

Le Pet'Nat filtré est trouble mais présente une palette aromatique plus intense.

Testez la version cocktail! Un verre de Pet'Nat, du citron vert pressé, du sucre de canne, et des feuilles de menthe! A boire très frais!

ACCOMPAGNEMENT :

Idéal en apéritifs ou sur des desserts!

SERVICE : 8°C.

CONSERVATION :

A consommer dans les 3 ans.

Consume within 3 years.