

# Pet Nat Rosé

## Vin de France

**Cépages :** Cabernet Franc (80%) ; Grolleau Gris (20%)

**Terroir :** Jeunes vignes de grolleau gris et cabernet franc situées sur Saumur. Sol argilo-calcaire et sableux

**Vigne :** Rangs travaillés un rang sur deux, l'autre reste enherbé toute l'année. Travail du cavaillon tout au long de l'année. Rendement 35 hL/ha

**Vinification :** Vendanges manuelles avec tri à la parcelle. Pressurage long direct après récolte. Débourbage à froid puis co-fermentation des deux cépages, en cuve inox, à basse température (16/18°C). Fin de fermentation en bouteille, puis dégorgement

**Potentiel de garde :** 3 à 5 ans



## Accord mets-vins

*Croquant et pétillant, il met l'ambiance dès l'apéro et s'entend avec des recettes du terroir. Ses notes de fruits mûrs concluent le repas en beauté... ou deviennent l'excuse pour un dernier verre !*