



POP ET NAT

PÉTILLANT NATUREL
SANS SULFITES AJOUTÉS

CÉPAGES

50 % Pinot Noir, 25 % Grolleau Noir, 25 % Grolleau Gris

TERROIR

Argilo-Calcaire à tendance sableuse.

VINIFICATION

Vendanges manuelles sur les hauteurs d'un magnifique coteau surplombant la cave de Coutures..

Arrêt de la fermentation alcoolique à 15g/L de sucres résiduels par le froid.

Mise en bouteille et redémarrage naturel de la fermentation alcoolique dans une pièce à 17-18°C.

Pas de sulfites ajoutés.

DÉGUSTATION

Servir frais de 4°C à 6°C.

ACCORDS METS ET VINS

Pet'Nat sera très apprécié en apéritif, accompagné d'entrées à base de poissons comme un tartare ou carpaccio de saumon. Osez le en dessert avec une tarte vigneronne !



SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR

