

Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON



# PÉT NAT-BLANC DE NOIRS

## Vin de France

Cépage : 100% Cabernet Franc

Histoire :

Issu du cépage cabernet franc, conduit en culture biologique, le raisin est vendangé en grappes entières et subit un léger pressurage afin d'obtenir un jus blanc qui sera vinifié à basse température et finira sa fermentation en bouteilles qui donnera le pétillant naturel dit PETNAT, provenant de la méthode ancestrale.

Dégustation :

- Nez avec des notes florales et de fruits jaunes
- Bouche légère et fruitée avec des notes d'abricot

Accords mets et vin :

- Apéritif
- Fruits de mer
- Tarte/dessert fruité

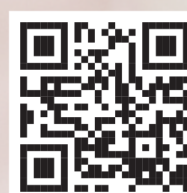
Service et garde :

- 8 à 10 °C
- 2 à 3 ans de garde

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr



Domaine Charles Pain



Vin du Val de Loire

CHINON

# PÉT NAT-BLANC DE NOIRS

## Vin de France



Variety : 100% Cabernet Franc

History :

Made from Cabernet Franc grapes grown organically, the grapes are harvested in whole bunches and lightly pressed to obtain a white juice that is vinified at low temperature and finishes fermenting in bottles, producing a naturally sparkling wine known as PETNAT, made using traditional methods.

Tasting :

- Nose with floral and yellow fruit notes
- Light and fruity on the palate with hints of apricot

Wine and Food Pairing :

- Appetizer
- Seafood
- Fruit tart/dessert

Wine service and storage :

- 8 to 10 °C
- 2 to 3 years of aging

12, rue de Chezelet 37220 Panzoult

Tél. : 06 45 45 33 18

Mail : charles.pain@wanadoo.fr

