



DOMAINE DE LA COMMANDERIE

VAL DE LOIRE

PÉTILLANT NATUREL ROSÉ

Appellation : Vin de France

Cépage : 50% Cabernet Franc, 50% Pineau d'Aunis,
5.6 grams/liter RS - Brut

Vinification : Pressurage avec tri du cœur de presse, la fermentation se déroule à basse température pendant 3 semaines, puis le moût en fin de fermentation est mis en bouteille ce qui le qualifie de "vin pétillant naturel".

Winemaking : *Pressing with sorting of the heart of the press, fermentation takes place at low temperature for 3 weeks, then the must at the end of fermentation is bottled, which qualifies it as "natural sparkling wine".*

Caractère et gastronomie : Ce Pét'Nat' est sur la fraîcheur, la gourmandise et les arômes d'agrumes tels que le citron, et le pamplemousse. Ce vin festif trouvera sa place lors de vos apéritifs et dinatoires.

Character and gastronomy : *This "Pét'Nat", naturally sparkling wine, is fresh and gourmand, with citrus fruit notes such as grapefruit. As a festive wine, it will be delicious when served at aperitif or cocktail party.*



domaine-de-la-commanderie.fr

Honorine & Clothilde Pain, 2 rue de Chézelet 37220 Panzoult