



**CÉPAGES :** Rivairenc, Muscat à petits grains



## TERROIR

Coteaux de galets roulés (Diluvium Alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres. Ce terroir siliceux apporte de la fraîcheur et de la finesse à nos vins.



**RENDEMENT** 35 hl/ha



## CLIMAT

Méditerranéen aux influences maritimes, nuits estivales fraîches permettant une maturité optimale des raisins.



## VINIFICATION

Vendange manuelle. Méthode ancestrale pour la prise de mousse. Sans sulfites ajoutés.



## ÉLEVAGE

Fin de la fermentation et prise de mousse en bouteille.

TAV : 11%, pH : 3,5



## DÉGUSTATION

Un profil frais et rafraichissant. Sa palette aromatique se décline sur des notes de zestes d'oranges amères et de fruits à chairs blanches.



**GARDE** 3 ans



**SERVICE** 8 - 10°C





**LE PET'NAT**  
VIN PÉTILLANT NATUREL  
VIN DE FRANCE, BLANC



**GRAPE VARIETIES :** Rivairenc, Muscat à petits grains



## TERROIR

Hillsides of rounded pebbles (alpine diluvium) wrapped in ferruginous red clay (permian) for several meters. This silicious terroir brings freshness and finesse to our wines.



**YIELD** 35 hl/ha



## CLIMATE

Mediterranean climate with maritime influences and cool summer nights allowing optimal ripeness of the grapes. finesse to our wines.



## VINIFICATION

Manual harvest. Ancestral method : end of fermentation in the bottle. No added sulfites.



## MATURING

End of fermentation and aging in bottles.  
ABV : 11%, pH : 3,5



## TASTING

A fresh and refreshing profile. Its aromatic palette includes notes of bitter orange zest and white-fleshed fruits.



**AGING** 3 years



**SERVICE** 8 - 10°C

