



Penser Nature

« Ancestrale »



Le PENSER BRUT NATURE, méthode ancestrale exclusive, sans liqueur d'expédition (brut intégral) est issue des cépages chenin, chardonnay, cabernet franc et grolleau gris assemblés. On ouvrira cette bouteille à l'apéritif et à chaque occasion de fête.



Température conseillée: 10°C ■

Caractéristiques

- **Cépage** : 40 % chenin, 20% chardonnay, 20% cabernet franc 20% Grolleau gris
- **Terroir** : Altération de métagrauwacke
- **Récolte** : manuelle, sélective
- **Vinification** : méthode traditionnelle ancestrale
- **Accord** : apéritif

Analyse

- **% volume acquis** : 12,5 % volume
- **Acidité totale** : 4,64 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 60 mg/l

