EFFERVESCENT · SPARKLING VIN NATURE · NATURAL WINE

Pet Nat

Pierre & Antonin · Languedoc · 2024



Appellation Area	Languedoc
Millésime Vintage	2024
Cépages Grapes	Grenache
Alcool Alcohol	12.5%
Élevage Ageing	En cuve inox, puis en bouteille In stainless steel, then in the bottle
Garde Cellaring	2 ans 2 years
Service Serve at	6-8°
Labels Labels	Bio · Vin nature Organic · Natural wine

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Rose pâle, trouble naturel	Pale pink, natural haze
Nez Nose	Fleurs fraîches, fruits rouges	Fresh flowers, red fruits
Bouche Palate	Souple, bulle fine et délicate	Soft, fine delicate bubble

En bref In short

FR

Une bulle rosée de Grenache, rare : la plupart des effervescents viennent du Chardonnay et du Pinot. Léger trouble naturel.

EN

A rare Grenache rosé fizz: most sparkling wines are Chardonnay and Pinot. Slight natural haze.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Apéritif, tapas, sushis, desserts aux fruits rouges.

EN

Aperitif, tapas, sushi, red-fruit desserts.

Pet Nat

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Sol Soil	Argiles sur sous-sol calcaire	Clay over limestone subsoil
Culture Farming	Agriculture biologique	Organic
Vinification Winemaking	Méthode ancestrale : une seule fermentation, levures indigènes en cuve inox, arrêtée par le froid puis terminée en bouteille	Ancestral method: a single fermentation, native yeasts in stainless steel, stopped by chilling then finished in the bottle
Élevage Ageing	En cuve inox, puis en bouteille	In stainless steel, then in the bottle
Mise en bouteille Bottling	Sans sucre, intrant ni sulfite ajouté	No added sugar, additives or sulphites

Le domaine The estate

FR

Deux amis languedociens, fils de vignerons (Terrasses du Larzac et Malepère), qui se rencontrent en 2010 dans un bar à vins de New York. Ils misent sur des cépages résistants pour limiter les traitements, des levures indigènes et pas de sulfites ajoutés quand c'est possible, et des emballages éco-conçus.

EN

Two friends from Languedoc winegrowing families (Terrasses du Larzac and Malepère) who met in 2010 in a New York wine bar. They rely on disease-resistant grape varieties to cut spraying, native yeasts, no added sulphites when possible, and eco-designed packaging.