



LANDRON
CHARTIER

NATÜRLICH

Notre Pétillant Naturel Rosé



APPELATION

Vin de France

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

MILLESIME

2022

CEPAGE

90% Folle Blanche - 10% Pinot Noir

RENDEMENT

55hl/ha

TERROIR

Micaschistes et Microgranites

VINIFICATION / ELEVAGE

Récolte manuelle. 2 tris de vendanges. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Fin de fermentation initiale en bouteille.

Elevage 6 mois sur lattes.

DEGUSTATION

Robe : Rose pâle

Nez : Frais et fruité

Bouche : Attaque fraîche, fines bulles, belle persistance

ACCOMPAGNEMENT

Apéritif, desserts

Boutique Domaine LANDRON CHARTIER

51 PLACE JEANNE D'ARC

44150 ANCENIS

09.83.58.32.71