



LA SUFFRENE

PET' NAT' ROSE 2024

Appellation Vin de France

Cépages 70% Mourvèdre, 30% Carignan

Découverte sensorielle

Vous découvrirez avec plaisir un vin au nez ouvert et frais. La dégustation se poursuit avec une bouche ronde et structurée, où les notes d'épices et d'agrumes du Mourvèdre sont prédominantes. Les bulles sont fines, et la finale s'exprime sur des notes briochées. Un Pet'Nat amusant et surprenant !

Accords gourmands

Vous apprécierez ce Pet'Nat à l'occasion d'un apéritif dinatoire entre amis, autour d'un barbecue en famille, ou en accompagnement d'un dessert au chocolat ou d'une salade de fruits de saison pour les plus gourmands.

Terroir et vignoble

Nos vignes profitent du soleil provençal sur des terres argilo-calcaires et bénéficient de la fraîcheur apportée par la mer toute proche. La très belle qualité des raisins est le reflet du travail d'une équipe de passionnés et de méthodes culturelles soigneusement réfléchies et respectueuses de la biodiversité. Nos pratiques en agroforesterie préparent notre vignoble aux évolutions à venir.

Vinification

Comme toujours à La Suffrène, les vendanges sont manuelles. La vinification, réalisée sans intrants, commence par l'élaboration d'un pied de cuve en levures indigènes. La fermentation alcoolique est refroidie lorsque le taux de sucre résiduel atteint 12g/l. Le vin est alors conditionné et termine sa fermentation directement en bouteille pendant 2 à 3 mois. Nous ne dégorgeons pas le vin pour conserver un maximum de gaz pour conserver ces fines bulles, et atteindre un bel équilibre en bouche.

Alors, ce millésime ?

L'hiver 2023/24 a été particulièrement pluvieux, suivi d'un début de printemps très doux qui s'est brusquement rafraîchi jusqu'à la mi-Juillet. Le mois d'Août a été très chaud, ce qui a permis d'accélérer les maturités. Les vendanges se sont achevées sur un petit épisode de pluie.



LA SUFFRENE