

## Cuvée Penser Nature Ancestrale



VIN BLANC SEC,  
EFFERVESCENT

Ce vin extra-brut dévoile des arômes frais et vifs, mettant en avant **des notes d'agrumes et de fruits blancs**.

 **Cépages** : Chardonnay blanc, Chenin blanc, Grolleau noir



### Vue

Robe dorée et claire.



### Nez

Fruité et floral avec des notes d'agrumes, de pêche de vigne et de chèvrefeuille.



### Bouche

Vivacité et fraîcheur avec une bulle punchy et des arômes persistants.



75 CL

13,2 % VOL

Sulfites : 59 mg/L



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
10°C



**Potentiels de garde**  
Consommation  
immédiate, 0 à 2  
ans

## Accords mets et vin



Apéritif

## À propos de la cuvée Penser Nature Ancestrale

La Penser Nature Ancestrale se démarque par **son caractère unique**. Produite **selon la méthode ancestrale**, sans ajout de liqueur de tirage ni d'expédition, cette cuvée respire la **fraîcheur et la vivacité**. Le vin séduit par son expression naturelle et sa personnalité marquée.

### Un mélange harmonieux de cépages

Le mariage de trois cépages nobles - **60% de Chenin, 20% de Chardonnay et 20% de Grolleau noir** - donne naissance à ce vin effervescent. Leur combinaison équilibrée renforce le caractère de la cuvée et assure son profil gustatif distinct.

### Le terroir de métagrauwacke: une spécificité géologique

Le terroir d'altération de métagrauwacke, bien que similaire aux schistes altérés de notre vignoble, donne à cette cuvée **une identité singulière**. La récolte des raisins se fait manuellement en caisse ajourée pour **préserver leur qualité et leur fraîcheur**.

### Vinification et élevage: la subtilité de l'artisanat

La vinification suit **une méthode ancestrale spécifique**. Les vignerons n'ajoutent **ni liqueur de tirage ni d'expédition**, afin de maintenir une grande pression dans la bouteille et ainsi offrir **une bulle plus punchy**. L'élevage court, de six mois sur lattes, limite les échanges entre les levures mortes et le vin. Cela contribue à **préserver les arômes frais**, sans aller chercher les notes lactées ou briochées typiques des écorces de levures.

### Dégustation: une explosion de saveurs

La cuvée Penser Nature Ancestrale présente une robe dorée et claire. Son nez floral et fruité révèle des notes d'agrumes, de pêche de vigne et de chèvrefeuille. En bouche, sa fraîcheur et sa vivacité sont un régal. Ce vin extra brut est **idéal pour l'apéritif**.

### Un vin à savourer à l'instant

Bien que la cuvée Penser Nature Ancestrale ne soit pas élaborée pour la garde, elle révèle une **belle complexité avec le temps**. Néanmoins, le maintien de sa puissante effervescence et de sa fraîcheur aromatique est **optimal lorsqu'elle est consommée dans sa jeunesse**.

### Un rendement limité pour une qualité optimale

Chaque année, **seulement 4000 bouteilles** de cette cuvée unique sont produites. Elle est à **servir à une température de 10°C**, sans aération, pour conserver son effervescence délicate et ses arômes vifs.

En somme, la cuvée Penser Nature Ancestrale est l'expression d'une philosophie viticole respectueuse du terroir et de l'environnement. Sa fraîcheur, sa vivacité et ses notes fruitées en font **un vin d'apéritif par excellence**.