



## LAETARE

« Réjouissez-vous »

A la vigne comme au chai, le travail est réalisé par nos soins dans la joie.

PET'NAT' (PETILLANT NATUREL)

VIN DE FRANCE – BRUT NATURE - 11.5 % ALC/VOL.

Millésime 2022



**Cépage** 100 % Chenin

**Géologie** Coteau situé sur une faille de l'Anjou Noir.

Sol complexe : argile avec des schistes, des grès, des brèches de charbon, et des couches de tufs rhyolitiques.

**Vinification** Vinification avec peu d'intrants. Elevage de 6 mois sur lattes. Mis en bouteilles au domaine.

**Sucre** Pas de sucre résiduel

**Sulfites** SO<sub>2</sub> < 30 mg/L

**Dégustation** **Œil** : or soutenue, mousse tenace, bulle très fine, dégradé argenté

**Nez** : fruit à noyau, mirabelle, poire, floral

**Bouche** : souple, mielleux à l'attaque, rupture avec l'acidité et les bulles, final sur l'amertume

**Service** Température de service entre 8° et 10°

**Conservation** En cave. Conservation de 5 ans maximum conseillée.

DOMAINE NOCTUA – Amaury et Marie VAGANAY  
63 rue des Roches – 49260 VAUDELNAY

[www.domaine-noctua.com](http://www.domaine-noctua.com) – [domaine.noctua@gmail.com](mailto:domaine.noctua@gmail.com)

