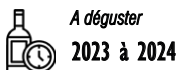
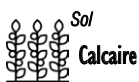


PET NAT

Cave Mandolé

● LE FESTIF



En deux mots

*Assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay

Le Pet Nat est une abréviation pour «Pétillant Naturel» qui fait référence à une méthode d'élaboration de vins effervescents très ancienne. Lisa l'a découverte aux États-Unis, où les Pets Nats sont très répandus. Ici, le vin est mis en bouteille en cours de fermentation alcoolique. Il termine donc sa fermentation directement en bouteille pour garder son gaz carbonique.

Conseil pour le service : attention ça mousse ! Laisser la bouteille se reposer à la verticale avant de l'ouvrir. Possibilité de le carafer pour améliorer la netteté de la robe, par contre le vin perd en pétillant.

Dégustation



On observe une robe orangée qui est trouble.



Au nez, on retrouve des notes de raisin, de coing, d'ananas et de pain. 🍏 🍍 🍞



En bouche, c'est un vin léger avec beaucoup de fraîcheur. Les bulles sont fines et agréables. On retrouve des notes fruitées avec le coing et le pamplemousse. 🍏 🍊



Beignets au poulet



Beignets aux crevettes



Pizza



Feta

#buvonslagrappe

PET NAT

Cave Mandolé

● LE FESTIF

 *Cave*
Saillon

 *Vignes*
7 ha entre Saillon et Fully

 *Les visages*
**Chiara Benincasa
et Lisa Traens**



Irrésistibles

La séduisante cave Mandolé exerce un pouvoir irrésistible sur tous ceux qui s'y aventurent. Son nom vient des nombreux amandiers qui ornent son vignoble, agrémentés par les coronilles et les figuiers qui s'ajoutent à sa beauté. Depuis 2005, les frères Thétaz, Angelin et Didier, se sont dévoués corps et âme pour façonner cette cave extraordinaire à leur image.

En 2020, après toutes ces années de dur labeur, le temps est venu pour eux de céder la place à la nouvelle génération. Une annonce dans le journal attire leur attention, celle de Lisa Traens et Chiara Benincasa. Lisa et Chiara, ce sont deux âmes sœurs du vin issues de différents horizons : Lisa vient de Bruges alors que Chiara est originaire d'un petit village toscan. Lisa étudie la biochimie et suit des cours de sommellerie en soirée alors que Chiara travaille dans une agence créative après son diplôme en commerce international. En 2015, le destin les réunit à Londres autour d'un verre de vin. Depuis, elles décident de s'unir pour se lancer à 100% dans le domaine du vin. Lisa part alors suivre des cours d'œnologie à Changins et Chiara entame une formation à l'université du vin de Suze-la-Rousse.

Après six ans d'itinérance et de découverte autour du monde, elles décident de s'installer en Valais. En effet, depuis 2021, Lisa et Chiara sont les nouveaux sourires de la cave Mandolé. Séduites par «ses coteaux abrupts à la déclivité presque effrayante, ses paysages, son climat, ses terroirs et la variété de cépages autochtones», nos deux aventurières sont prêtes à gravir les montagnes valaisannes pour écrire une nouvelle page de la cave Mandolé.

