



📖 La gamme de nos jus de raisin doit sa création et son nom à nos deux enfants : Antoine et Marius « les petits pirates ». Il est destiné à des enfants mais aussi à des adultes recherchant des boissons non alcoolisées.

Terroir : ➤ **Coteaux**

➤ Sol sableux sur **micaschistes**

- 🌀 Récolte mécanique
- 🌀 Débourage d'une durée de 12 à 18 heures et clarification sur filtre presse pour la brillance de la robe
- 🌀 Pasteurisation et gazéification pour les deux jus pétillants
- 🌀 Ces jus de raisin se boivent dans leur jeunesse et peuvent garder leur caractère pendant 2 ans.
- 🌀 Ils se servent bien frais et se boivent facilement seuls.
- 🌀 Ils combleront les gourmands avec des **Bottereaux***, **des crêpes** et autres desserts.



* bottereaux : spécialité nantaise

🌀 **Le jus de raisin blanc tranquille**

Cépage : **Folle Blanche**

Sous une robe dorée, ce jus de raisin fruité et rafraîchissant ravira les amateurs de jus de fruits à tout moment de la journée.



🌀 **le jus de raisin blanc pétillant**

Cépage : **Melon de Bourgogne**

Il arbore une belle robe dorée, agrémentée de chaînettes aux fines bulles. Au nez, il développe des arômes miellés et de raisins bien mûrs. En bouche, il conjugue la fraîcheur de son effervescence et la finesse d'un moût de Muscadet.



🌀 **le jus de raisin rouge pétillant**

Cépage : **Abouriou**

Il s'affiche sous une robe rubis, agrémentée de chaînettes aux fines bulles. Il développe des arômes de fruits rouges et noirs. Il est doté d'un bel équilibre entre la fraîcheur et la douceur.

