



 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** et sol sableux sur **micaschistes**

↳ Récolte mécanique

↳ **clarification** pour la brillance de la robe (Débourbage de 12 à 18 heures puis filtration)

↳ 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.

↳ Ces jus de raisin se servent **bien frais et se boivent facilement seuls** : Ils ont aussi leur place en tant **qu'apéritif sans alcool**.

↳ Ils combleront les gourmands avec des **Bottereaux***, des **crêpes** et autres desserts.

Ils sont aussi remarquables en tant que base pour vos « soupes de fruits » : Essayez !



* bottereaux : spécialité nantaise



↳ **le jus de raisin blanc pétillant**

Cépage : **Melon de Bourgogne**

Il arbore une belle robe dorée et 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 ou tranquille**

Cépage : **Abouriou**

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

Le jus de raisin pétillant sera agrémenté de chaînettes aux fines bulles

