

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

DOM NATURE

2015

PET-NAT' - VIN DE FRANCE



L'objectif du domaine, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !

L'esprit de cette cuvée est de réaliser un Petillant naturel de gastronomie.

GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir.

ENCÉPAGEMENT

Vieilles vignes de chardonnay, chenin.

MODE DE CULTURE

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels.

VINIFICATION

Nous avons adopté la fameuse méthode ancestrale. La fermentation s'est terminée dans la bouteille... révélant alors de jolies bulles.

ANALYSE A LA MISE

Sulfites : total = 16 mg/L (normes EU : 150 mg/L ; vins bio : 100 mg/L ; vins Demeter : 70 mg/L)

Alcool : 13,2% vol

DÉGUSTATION

Autant le « Bulles de schiste » s'inscrit dans une dynamique de vin de soif, autant le « Dom Nature » s'inscrit dans une dynamique plus vineuse avec une rondeur marquée par des fruits mûrs à point, en conservant une réelle tension.

CONSEILS

Notre accord préféré : à l'apéritif avec des gougères ou pour accompagner tout un repas.

Servir à 6-8°C pour une dégustation à 10-12°C

Garde : 3 ans et plus.

