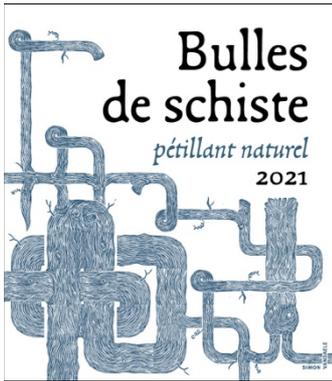


fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

BULLES DE SCHISTE

2021

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 délivrer de la convivialité !

GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir

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, dans le respect de la biodiversité. C'est pour toutes ces raisons que nous n'achetons pas de raisin, nous vinifions seulement ceux que nous cultivons.

COMPOSITION

Jus de raisin fermenté issu d'une vendange manuelle.
65% chardonnay, 30% cabernet franc, 5% chenin.

VINIFICATION

Après une vendange d'une excellente maturité, nous avons adopté la fameuse méthode ancestrale. La fermentation se termine dans la bouteille... révélant alors des bulles de schiste !

ANALYSE AU DÉGORGEMENT

Sulfites : total 22 mg/L ; Alcool : 13% vol ; Sucres résiduels : 6,7 g/L

DÉGUSTATION

Le nez est marqué par l'expression de fruits à chair blanche mûrs à point.
La bouche gourmande laisse exprimer une finale très précise.

CONSEILS

Notre accord préféré : à l'apéritif

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

Garde : à boire sur la jeunesse.

