

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

BULLES DE SCHISTE

2017

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

ENCÉPAGEMENT

Chardonnay, chenin et un zeste de cabernet franc

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

Après une vendange d'une excellente maturité, nous avons adopté la fameuse méthode des « pet'nat' » ! Nous avons démarré une première fermentation que nous avons stoppée par le froid. Puis, au printemps, après la mise, une seconde fermentation s'accomplit dans la bouteille... révélant alors des bulles de schiste !

ANALYSE

Soufre : total 40mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 155 mg/L) ; Alcool : 13,29% vol ;
Sucres résiduels : 0,8 g/L

DÉGUSTATION

Le nez est marqué par l'expression des fruits rouges du cabernet franc.
La bouche gourmande illustre la vendange bien mûre de cette cuvée 2017 et 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 : 3 ans et plus, à boire sur la jeunesse.

