



FICHE TECHNIQUE

PET NAT Rosé

Millésime 2019

Origine : vignes du Loudunais

Cépages : assemblage de vieux cépages hybrides de la Loire dont le *Villard Noir*, le *Gaillard Noir* ou encore le *Chambourcin* et le *Castel* .

Nature des cultures :

Vignes en 2^{ème} année de conversion vers l'Agriculture Biologique n'ayant reçues aucun traitement phytosanitaire (grâce à la résistance naturelle des cépages) ; usage de pratiques biodynamiques avec application des préparations 500 et 501 ainsi que de nombreuses tisanes à base de plantes (ortie, consoude, valériane, prêle, etc...)

Vendanges manuelles plutôt tardives, courant du mois d'octobre - Eraflage manuel avant pressurage dans un pressoir vertical.

Vinification : fermentation naturelle en cuve puis stabilisation tartrique au froid.

Mise en bouteille en cours de fermentation à 21 grammes/L de sucres résiduels.
Prise de mousse naturelle.

Dégorgement manuel après un élevage sur lattes de 6 mois minimum.

Très peu de sulfites sont ajoutés jusqu'au dégorgement, offrant ainsi un vin avec moins de 40 mg/L de SO₂ total.

Expression :

Couleur rose pâle.

Bulles fines avec grande persistance.

Nez incroyablement fin aux notes de petits fruits frais (cassis, fraise des bois,...).

Bouche fraîche et gourmande.

Bonne acidité typique des vins issus de vieux cépages.

Vin pétillant facile à boire en toute circonstance apéritive ainsi que sur vos desserts.

Vous retrouverez dans ce vin tout le travail mené en biodynamie avec la préservation du fruit originel des vieux cépages d'antan et l'exaltation de la minéralité de nos terroirs argileux.

A consommer sans modération....