

LA GRENOUILLE

Le Pet'Nat l'effervescent en méthode ancestrale



TERROIR : Parcelle dite d'aubuis, argilo-silicieux, sur un sous-sol profond calcaire.

RENDEMENT : 40hl/ha

CEPAGES : Gamay 100%

AGE DES VIGNES : 35 ans

VITICULTURE : Désherbage uniquement sous le rang, zéro insecticides et fréquence de traitement très largement réduite depuis 15 ans. Vendange manuelle aux heures fraîches du matin, pour préserver la couleur et les arômes de la vendange.

VINIFICATION : Pressurage direct, débourage statique entre 10 et 14°C sans adjonction de produits. Suivi quotidien et mise en bouteilles au bout d'un mois, pour utiliser les derniers sucres des raisins pour produire naturellement les bulles du vin. Zéro sulfites ajoutés. .

ELEVAGE : Sur lattes minimum 12 mois avant un dégorgement par méthode de transfert, pour un meilleur contrôle du gaz, des sucres résiduels et assurer l'homogénéité des bouteilles.

ACCORDS METS ET VINS : Ces bulles seront parfaites en apéritif entrée et sa belle structure s'accordera parfaitement avec des desserts aux fruits.

PRODUCTION : 850 bouteilles.

SPECIFICITE DU MILLESIME : Rares pluies pendant l'année, été sec, vendange saine et mûre, donnant une grande qualité et de petits volumes.

CONDITIONNEMENT : Présentée en bouteille « champenoise » verte, 750ml, bouchon liège et plaque de muselet.