

« Pét-Nat » rosé *Pimprenelle*



Appellation : Vin mousseux de qualité aromatique

Terroir :

Sol argilo calcaire, moraine glaciaire, coteaux en pente douce.

Cépage : 50 % Mondeuse 50% Gamay

Conduite du vignoble :

Vignes en conversion BIO : enherbement de l'inter rang, désherbage mécanique sous le rang, traitement de la vigne en fonction du risque de maladie.

Vinification/élevage :

Vendange manuelle, remplissage du pressoir par gravité puis pressurage très doux. Débourage puis fermentation sous contrôle strict des températures à 15/17 °C. La mise en bouteille a lieu avant la fin de la fermentation. La fin de fermentation a lieu en bouteille, elle va donner cette effervescence délicate.

Dégustation :

Jolie robe rose pâle, traversé d'une fine effervescence. Le nez s'ouvre sur des notes florales. En bouche la bulle est soyeuse et la finale très fraîche, assouplit par le sucre restant après l'arrêt de la fermentation.

Sucres résiduels : 9 g/l

Degré : 10 %vol

Service : à boire à 8-10°C.

Gastronomie : A l'apéritif comme au dessert.