PREMIÈRES BULLES – PÉTILLANT NATUREL

Vin de France

50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir

TERROIR

Sol argilo siliceux avec un sous-sol calcaire entre 60 et 80 cm.

VINIFICATION

Pétillant naturel à partir de jus de raisin 2022.
Toutes les manipulations se sont faites sous gaz carbonique ou sous azote pour éviter toute oxydation.
Début de fermentation en cuve puis refroidissement à 0° pendant 3 semaines pour la bloquer et laisser 18 grammes de sucre résiduel.
Eclaircissement grâce au froid puis mise en bouteilles pour une fin de fermentation en cave à 14° de température avec les levures naturellement présentes dans le vin.
Dégorgement, c'est-à-dire expulsion du dépôt formé suite à la re-fermentation en bouteilles et rajout du même vin pour compléter à 75 cl.
Ajout d'une toute petite dose de soufre pour une meilleure conservation.

DÉGUSTATION

Un « Pet'Nat » extra brut à consommer dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses arômes et de sa fraîcheur.

CONSERVATION

Conservation de 2 à 5 ans.

Rousseau Frères

www.rousseau-freres.com
4 Le Vau – 37320 Esvres
contact@rousseau-freres.com l Tel : 02 47 26 44 45