



Lise et Bertrand Jousset

Bubulle

Montlouis Pétillant Originel 2011



Cépage	100% Chenin
Sols	Sable et silex en surface, sur roche mère calcaire
Vignes	Taille courte, 8 yeux par cep Agées de 45 ans en moyenne Travail intégral des sols / culture biologique
Vendanges	Manuelles, en caisse, en un seul passage Tri sur pied rendements environ 30 hectolitres/hectares
Vinifications	Pressurage, débourage, entonnage ; ces trois opérations successives se déroulent sans pompes ; mais par gravité Fermentation en barriques de 225 et 400 litres, de 3 à 6 vins, soutirage du vin à 12 grammes de sucres résiduels et passage au froid. Mise en bouteille en décembre pour la fin de fermentation. Dégorgement à partir d'octobre, sans soufre, ni dosage
Caractéristiques	Vin pétillant naturel brut, non dosé
Accords mets et vins	apéritif, gravelax de saumon et pourquoi pas du fromage
Potentiel de garde	1 à 5 ans