



Lise et Bertrand Jousset

Rose à Lies

Vin de table - Pétillant Naturel 2011

Cépage	50 % Gamay, 50% Grolleau
Sols	Sable et silex en surface, sur roche mère calcaire
Vignes	Taille courte, 8 yeux par cep Agées de 40 ans en moyenne Travail intégral des sols / culture biologique
Vendanges	Manuelles, en caisse, en un seul passage Tri sur pied rendements environ 40 hectolitres/hectares
Vinifications	Pressurage, débourage, entonnage ; ces trois opérations successives se déroulent sans pompes ; mais par gravité Fermentation en barriques de 400 litres, de 4 à 7 vins, soutirage du vin à 15 grammes de sucres résiduels, puis passage au froid. Mise en bouteille fin octobre pour la fin de fermentation. Dégorgement en mars.
Caractéristiques	Vin pétillant naturel avec moins de 5 grammes de sucres résiduels, à consommer avant la fin de l'été
Accords mets et vins	Pétillant d'après-midi, apéritif et dessert (soupe de fraises à la menthe)
Potentiel de garde	4 mois