

# LISE & BERTRAND JOUSSET

vignerons à Montlouis sur Loire

## Bubulle

Montlouis-sur-Loire 2022

**Cépage** : 100% Chenin

**Sols** : Argile à Silex pour 100 % ; sur la commune de Montlouis-sur-Loire

**Vignes** : Agées de 80 ans.

**Vinifications** : Vendanges Manuelles, en caisse, et en un seul passage, rendements 50 hl/ha  
Pressurage, débouillage, entonnage ; ces trois opérations successives se font par gravité.

Bubulle est issu d'une seule parcelle : « Fossé blanc ».

Fermentation en demi-muid (barrique de 600 litres) uniquement grâce aux levures indigènes,

Tirage : novembre 2022

Dégorgement à partir d'octobre 2023 puis au fur et à mesure des besoins.

**Caractéristiques** : Pétillant naturel

**Accords mets et vins** : Apéritif, carpaccio et tartare de poisson, fromage & toute la nuit !!

**Potentiel de garde** : 1 à 5 ans dégorgé ; beaucoup plus sur latte

**Pétillant naturel ou Pet'Nat'**, C'est quoi ?

Le principe est simple mais demande beaucoup de précision.

Nous commençons par récolter des raisins à bonne maturité

Puis, commence la fermentation en barriques.

Nous procédons au soutirage avant la fin de la fermentation alcoolique; il reste donc dans ce vin du sucre et des levures qui ne demandent qu'à finir leur travail !!

Nous procédons ensuite à la mise en bouteille. C'est alors que la fermentation va se poursuivre et s'achever en bouteille.

**Pour résumer** : notre pétillant naturel est élaboré avec les levures et sucres naturels du raisin du début à la fin de l'élaboration du vin. Et c'est TOUT !

SARL Domaine Jousset

36 rue des Bouvineries 37270 Montlouis-sur-Loire Tel : 02 47 50 70 33 Portable: 06 03 10 27 06

E-mail : [contact@domaine-jousset.fr](mailto:contact@domaine-jousset.fr) Site : [www.domaine-jousset.fr](http://www.domaine-jousset.fr)