



Exilé blanc pétillant

Vin de France 2022

Cépage : 50% Chenin, 50% Sauvignon

Sols : Des chenins sur Argile à silex à Montlouis-sur-Loire

Vignes : Agées de 40 à 70 ans.

Vinifications : Vendanges manuelles, rendement d'environ 50 hl/ha

Fermentation en cuve, levures indigènes.

Mise en bouteille en novembre 2022 / dégorgement à la demande à partir de

Caractéristiques : Pétillant naturel brut nature

Accords mets et vins : Apéritif, ceviche, poisson grillé,

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

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 !