LISE & BERTRAND JOUSSET

vignerons à Montlouis sur Loire

Rose à lies

Vin de France 2022

Cépage : 50% Grolleau 50% Gamay

Sols : Argile à Silex; sur la commune de Montlouis-sur-Loire

Vignes : Agées de 70 à 100 ans.

Vinifications : Vendanges Manuelles, en caisse, et en un seul passage, rendements 50 hl/ha
Pressurage, débourbage, entonnage ; ces trois opérations successives se font par gravité.
Fermentation en demi-muid (barrique de 600 litres) uniquement grâce aux levures indigènes, les deux cépages fermentent séparément
Tirage : octobre 2022
Dégorgement février 2023

Caractéristiques : Pétillant naturel

Accords mets et vins : Apéritif, fraises, rhubarbe

Potentiel de garde : 1 à 3 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 Site : www.domaine-jousset.fr