



CONTRE-PIED

DESCRIPTION

Sans soufre, sans sucre et sans levures ajoutés

Cette bouteille est une prouesse comme on les aime à Fontenille. Inspirés par la fougue des Pet. Nat. mais aussi par la précision d'un champagne, nous avons imaginé de façonner cette bulle avec toutes ces contradictions. Garder le fruit intact sans ajout quelconque, tout au long du process traditionnel, tel était le défi. Au final, généreuse, charnue, croquante et pourtant franche, fine et vive, elle tient sa promesse. Un conseil : désarçonnez la dès le début des festivités, elle prépare la bouche aux agapes.

COMPOSITION

Surface : 0.4 Ha

Terroir : Limons et Graves.

Âge moyen : 15 ans

Production : 2000 bouteilles

Assemblage : 100 % Sauvignon Blanc

Vinification et élevage : Pressurage direct. Fermentation à basses températures (16°C). Mis en bouteille avant la fin des fermentations. Elevage sur lattes pendant 6 mois. Dégorgé sans intrant.

Le Pet Nat est un vin mousseux naturel et artisanal issu d'une méthode appelée aussi Méthode Ancestrale. Contrairement au Champagne ou au Crémant, où du sucre et des levures sont utilisés dans le vin pour faire une deuxième fermentation et donc des bulles, le Pet Nat consiste à mettre en bouteille du vin dont la fermentation n'est pas terminée. Le petit plus apporté par Stéphane est la phase de dégorgement qui permet d'avoir un vin limpide et propre.



Produit en conversion vers
l'agriculture biologique

