

Pétillant naturel rosé - Globules Roses 2019
Cabernet franc - Achat de raisin



Le Terroir : la parcelle se situe sur le versant sud de la butte de la cerisaie du Puy Notre Dame. Le sol d'argile limoneuse est peu profond et la roche mère à 60cm est en craie tuffeau.

Vinification et élevage : La récolte est réalisée manuellement en cagette afin d'apporter le raisin entier au pressoir. Non levuré, le jus après débourage fermente en cuve pendant 6 semaines. Le jus est mis en bouteille lorsqu'il ne reste que 20g/L de sucre (fin octobre 2019). La fermentation se finit alors en bouteille.

Elevage et dégorgement : le dégorgement a lieu après 3 à 8 mois d'élevage sur latte. La prise de mousse sans ajout de sucre ni de levure confère une finesse de bulle et un fruit caractéristique des méthodes ancestrales. Aucun ajout de sucre ni de soufre n'est réalisé au dégorgement.

Date de récolte : 27 septembre 2019

Le Vin : Globules Roses est un vin plein de petits fruits rouges croquants portés par une jolie finesse de bulles et une belle acidité apportée par la craie tuffeau profonde. Ce vin se déguste « sec ».

Production 2019 : 3 500 bouteilles - 12.5%vol.