



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Native

Vin de France

L'idée d'une nouvelle cuvée nous trottait dans la tête depuis un moment et l'excellent millésime 2018 était un allié pour démarrer une nouvelle aventure.

Native est une cuvée à tirage limité issu d'un assemblage atypique pour les palais aventureux.

Récolte le 18 septembre 2018.

ASSEMBLAGE

1/3 pinot noir, 1/3 gamay, 1/3 chardonnay

TERROIR

Vielle vigne située à Housselmont (7 km de Bulligny) sur un sol argilo-calcaire exposé plein sud

VITICULTURE

Viticulture biologique (en conversion)

Rendement : 50 hL/ha

VINIFICATION

Les 3 cépages ont été vinifiés ensemble. Pinot noir et chardonnay égrappés, gamay grappes entières.

Cuaison de 14 jours. Assemblage jus de goutte et jus de presse.

Fermentations indigènes sans additifs.

Vin vinifié entièrement sans sulfites.

Mise en bouteille : avril 2019, sans collage ni filtration

SO2 total (naturel) : 18 mg/l

Production : 1 300 bouteilles

DÉGUSTATION

Légèrement carbonique à l'ouverture, il libère des notes de fruits rouges bien mûrs, voire compotés. Servi frais le gamay prend le dessus avec ses notes minérales et gouleyantes. Au fur et à mesure qu'il se réchauffe, le pinot noir prend le dessus et la structure se densifie. La finale est ronde et charnue avec la forte proportion de chardonnay tout en gardant une excellente buvabilité.

A servir entre 12 et 14°C.

Alc. : 13%