



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Native

Vin de France

Le Native est un assemblage de 3 cépages.

En 2019, le choix des terroirs a évolué en raison de la demande. Notre parcelle d'Housselmont n'étant plus assez grande...

Issus de parcelles gelées, les gamays présentaient cette année-là une meilleure maturité que les pinots noirs.

Récolte le 20 septembre 2019.

ASSEMBLAGE

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

TERROIR

Assemblage des vieilles vignes d'Housselmont et de la Blaissière

VITICULTURE

Viticulture biologique (en conversion)

Rendement : 35 hL/ha

VINIFICATION

Les 3 cépages ont été vinifiés ensemble. Pinots noirs et chardonnays égrappés, gamays en grappes entières.

Cuaison de 12 jours. Assemblage jus de goutte et jus de presse.

Fermentations indigènes sans additifs.

Vin vinifié entièrement sans sulfites.

Mise en bouteille : décembre 2019 et mars 2020, sans collage ni filtration

SO₂ total (naturel) : 21 mg/l

Production : 2 700 bouteilles

DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges, cerise noire et réglisse.

En bouche, le gamay apporte de la minéralité - typique du terroir. Au fur-et-à-mesure qu'il se réchauffe, le pinot noir prend le dessus et la structure se densifie.

La finale est puissante et structurée. En gardant une bonne buvabilité, 2019 pourra également être attendu pour les plus patients d'entre vous.

A servir entre 12 et 14°C.

Alc. : 13%