



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

Pet'Native

Vin de France



La Maison produisant environ 3/4 de méthodes traditionnelles, une nouvelle bulle n'était pas à l'ordre du jour. Mais le pétillant naturel, c'est autre chose... alors on a tenté en 2019 !

L'année a d'abord été marquée par des gelées de printemps. Le froid présent, la vigne a eu un démarrage poussif.

Puis, de mi-juin à la vendange, la canicule et la sécheresse marquèrent indéniablement le millésime.

Récolte les 13 et 18 septembre 2019.

ASSEMBLAGE

100% gamay

TERROIR

Blaisières : argilo-calcaire

VITICULTURE

Viticulture biologique (en conversion).

Vendanges manuelles.

Rendement : 35 hL/ha

VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières.

Levures indigènes. Sans malolactique (pour l'instant !)

Vinification sans intrants.

Sucre résiduel : 0 g

SO2 total (naturel) : < 20 mg/l

Production : 1 300 bouteilles

DÉGUSTATION

Nez typique du gamay frais et fruité du Toulousain.

Attaque ciselée, bulle fine et arômes fruités.

Rafraîchissant et revigorant. Idéal pour les terrasses ensoleillées.

A servir entre 6 et 8°C.

Alc. : 12.5%