



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Patator

Vin de France

2020, année hâtive et sèche.

Le débourrement fût très précoce. L'été a été marqué par de fortes chaleurs et un manque d'eau.

La dernière fois que la maison a sorti un gamay pur rouge, c'était en 2002 ! Une cuvée qui ne devait pas voir le jour... mais qui a de grandes chances de perdurer.

Récolte pendant la pluie le 30 septembre.

ASSEMBLAGE

100% gamay

TERROIR

Argileux. "Petite Fin" à Bulligny.

VITICULTURE

Viticulture biologique (en conversion).

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Mille feuille 50% égrappés 50% grappes entières.

Fermentations indigènes.

Elevage cuve. Non filtré.

SO₂ : 2 g/hL à la mise

Mise en bouteille : Février 2021

Production : 1 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Gamay léger sur le fruit et la fraîcheur.

A servir entre 14 et 18°C.

Alc. : 12%