



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Pet'Native

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.

Récolte première quinzaine de septembre.

ASSEMBLAGE

65% gamay, 25% pinot-noir, 10% auxerrois

TERROIR

Différents terroirs argilo-calcaires de Bulligny.

VITICULTURE

Viticulture biologique (en conversion).

Vendanges manuelles.

Rendement : 50 hL/ha

VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières.

Levures indigènes.

Vinification sans intrants.

Dégorgement.

Sucre résiduel : 6 g

SO2 total : 20 mg/l

Production : 6 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Plus rock'n'roll que le précédent.

Nez fruité du gamay, l'ajout d'auxerrois et de pinot-noir enrobe une finale fraîche.

La bulle est délicate.

A servir entre 6 et 8°C.

Alc. : 12.5%