



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

Pet'Native Blanc

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

100% Auxerrois

TERROIR

Limoneux profond. Mont-le-Fou, Bulligny.

VITICULTURE

Viticulture biologique (en conversion).

Vendanges manuelles.

Rendement : 70 hL/ha

VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières. 100% cuvée.

Levures indigènes.

Vinification sans intrants.

Dégorgement ou pas (selon client).

Production : 1 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Pet'Nat à la bulle subtile, nez floral fruit jaune.

Bouche crémeuse et ronde.

A servir entre 6 et 8°C.

Alc. : 12.5%