



M A I S O N  
**CROCHET**

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

## **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**

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

### **TERROIR**

Chardonnay : calcaires des Blaisières.

Pinot-Noir : argile, Petite Fin.

Gamay : argilo-calcaire, Les Ormes.

### **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.

Mise en bouteille : mars 2021, sans collage ni filtration

SO2 total : 25 mg/l (2 g/hL ajoutés post-malolactique)

Production : 4 000 bouteilles

### **DÉGUSTATION**

Nez de fruits rouges, cerise noire et réglisse.

En bouche, le pinot-noir bien mûr domine l'ensemble.

Un Native solaire concentré.

*A servir entre 14 et 18°C.*

*Alc. : 13%*