

FICHE TECHNIQUE

54-55

Vin de France, Pétillant Naturel

Cépages : Seibel 5455 (ou plantet) majoritaire, et d'autres hybrides comme du Rayon d'or, Chambourcin, et des Seyve Villard.

Parcelle : La plaine et Souleyrat, à Montpeyroux. Vignes plantées en 1950 et 1970.

Superficie : 0.50 ha

Terroir : Arkose. L'arkose est un gré d'origine sédimentaire, composé d'au moins 50% de débris. Elle est riche en quartz et en feldspath, parfois de mica, et son lien est argileux. L'arkose se rencontre souvent près des granites et des gneiss car elle provient de leur altération.

Récolte : Manuelle

Vinification : Pressurage direct. Débourage au froid. Fermentation levures indigènes, contrôle de températures aux environs de 15°C. Congélation d'une partie du jus pour prise de mousse ultérieure.

Mise en bouteille : Bouchage en capsules métalliques, pas de dégorgement.

Quantité : 3000 bouteilles

Prix TTC :

Certification : AB depuis 2010 et Demeter pour 2021

