

DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Les valseuses 2020 – Vin de France pétillant

L'idée de ce vin : Pétillant naturel de chenin, sa mousse est fine, son équilibre plutôt charmeur... Sa capsule façon « bière » permet de l'ouvrir facilement, pas de chichi ! Les valseuses c'est quand on veut où on veut !

Sols : coteau - argile à silex sur tuffeau

Cépage : Chenin

Taille en double cordon à 4 à 5 coursons de 2 yeux maximum.

Culture de la vigne selon les principes de la biodynamie.

Vendanges manuelles en caisses de 15 kg. Le raisin est ensuite trié sur table avant pressurage.

Vinifications : Aucun produit œnologique utilisé. Débourage léger. Début de fermentation en cuve ovoïde en ciment puis mis en bouteille pour prise de mousse naturelle.

Elevage 6 mois sur latte.

Dégorgement sans dosage et sans soufre.

Dégorgement prévu le 11 mai 2021..

Température de service 10°

A boire dans les 2 ans.

Vin biologique certifié FR-BIO-01

Certifié DEMETER

Détails techniques

Date de plantation : plantation de 2003

Rendement : 28 hl/ha

Titre alcool : 13,5°

Sucre résiduel : 7 gr/l

Ph : 3.45

So2 total : Non détectable

Bouchon : Capsules