

DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Les valseuses 2020 – Vin de France pétillant

The idea of this wine: Natural sparkling Chenin, its sparkel is fine, its balance rather charming ... Its "beer"-style capsule allows it to be opened easily, with simplicity! Les valseuses is when you want where you want!

Sols : On hillside (at the batton), Pale brown to gray flint clay. Clayey parakeets. 25 to 50% surface stoneiness.

Cépage : Chenin

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

Cultivation of the vine according to the principles of biodynamics.

Manual harvest in 15 kg crates. The grapes are then sorted on the table.

Vinifications : Slow pressing. No oenological product used. Racked after settling for 2 days. Début de fermentation en cuve ovoïde en ciment anf then bottled for the end of fermentation.

Elevage 8 mois sur latte.

Disgorging without dosage and without sulfur.

Disgorging on may, 11, 2021.

Température de service 10°

Drink it over the next 2 years.

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