



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique PÉTILLANT NATUREL



Elaboration :

Sélection de raisins à maturité modérée pour la fraîcheur et le fruit (11.5% naturel)

Macération de 24 heures avant pressurage.

Débourage statique au froid (10°) 24h environ

Mise en cuve Isobarométrique pour fermentation naturelle

Mise sous pression en cuve pour prise de bulle en cuve, on fait monter progressivement la pression en fin de fermentation alcoolique pour ne pas stresser les levures.

Garde à froid après fermentation (2-3°) pour une sédimentation gravitaire des lies "aidé" par un collage bentonite (argile).

Mise en bouteille en isobarométrique c'est à dire avec un maintien de la pression de la cuve jusqu'à la bouteille.

Mise en bouteille sans aucune oxygénation (donc pas d'oxydation) ce qui permet d'avoir 0 ajout de SO2 et un vin stable.

Dégustation:

Ce pétillant naturel est légèrement rosé avec plein de fraîcheur, de fruit et de fine bulle !