



Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS

Fiche technique PÉTILLANT NATUREL

LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire

Cépage: Pinot noir

LE VIN

Elaboration :

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

Macération de 24 heures avant pressurage

Débourbage statique au froid (10°) 24h environ

Mise en cuve Isobarométrique pour une fermentation naturelle. La prise de bulles se fait avec les sucres et les levures naturelles du vin

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 !

71510 CHAMILLY / tél. 00 33 (0)3 85 87 22 24 / Fax 00 33 (0)3 85 91 23 91 / port 00 33 (0)6 07 87 00 96

Site: www.chateaudechamilly.com

Email : contact@chateaudechamilly.com