

LA SOIF DE LA MARQUISE PetNat 2022

Cépages : 100% Vermentino

Parcelle et Année de Plantation : Chemin de Resplandy 2020

Terroir : Argilo-limono-sableux

Mode de Conduite : Palissage - Gobelet en V

Vendanges : Manuelles Août 2022

Vinification : Egrappage, pressurage direct, fermentation à basse température

TAV : 12% - 0 Sucre Résiduel

Certifié Agriculture Biologique par ECOCERT



NOTES DES VIGNERONS:

Paul et Sarah étaient très heureux de récolter cette parcelle de vermentino pour la première fois en 2022. Nous avons financé la plantation de cette parcelle avec nos cadeaux de mariage. C'est un cépage dont nous étions tombés amoureux après de nombreuses dégustations dans des domaines viticoles italiens, Corse et américains. Bien que nous ayons eu une terrible gelée en 2021, notre vermentino est revenu magnifique en 2022 avec un été chaud et sec.

Nous avons un amour pour la bière artisanale et le cidre fermier et c'est donc tout naturellement que nous avons décidé de faire un vin pétillant naturel cette année. Nous avons récolté à la main le vermentino le matin, l'avons égrappé, puis pressé directement dans une cuve de 20 hl. Il a commencé sa fermentation tout seul et nous n'y avons donc jamais rien ajouté. Une fois tombé à 20 g de sucre, nous avons embouteillé le jus encore en fermentation et fermé avec une capsule de bière. Le vin a terminé sa fermentation en bouteille avec Zéro sucre résiduel et Zéro sulfites. C'est un vrai vin naturel.

C'est un vin plaisir à déguster entre amis, alors profitez-en !

PAUL & SARAH REFALO

11200 CRUSCADES

www.closducers.com



closducers@gmail.com

