

Château de la Grave LES CHOSES QUI PETILLEN

REGION : Bordeaux
VSIG : Pet Nat
COULEUR : Rosé
CEPAGE : Merlot
ALCOOL : 12,5%
GARDE : 2 ans
CERTIFICATION : BIO
(Ecocert)

VINIFICATION :

Vendange égrappée et pressée.
Fermentation en levure indigène
et sans soufre ajouté.
Méthode ancestrale qui consiste
à mettre en bouteille du vin qui
n'est que partiellement fermenté.
Alors que la première et unique
fermentation se poursuit en
bouteille, le dioxyde de carbone
résultant est piégé.
Après une période de repos de
quelques mois, le gaz est absorbé
dans le vin en bouteille sous
forme de bulles.



Le Pet Nat est un vin qui pétille
naturellement.

Du CO₂ ou gaz carbonique est
présent dans la bouteille sans
aucun ajout ou intrant. Le gaz
carbonique est naturellement
produit par les levures lorsque
celles ci consomment le sucre
présent dans le mou de raisin. La
mise en bouteille du vin a lieu
pendant cette phase fermentaire
afin de contenir le CO₂ dans la
bouteille jusqu'à la fin du
processus de fermentation. On
est sûr des vins naturels

Née d'une effervescence
naturelle, ce pétillant est sans
sulfites, non filtré et légèrement
trouble. Sa mousse est légère et
les arômes de fruits intenses.
Servit frais, il sera parfait en
apéritif ou alors après le repas,
pour bien terminer la soirée...



Vignoble en agriculture biologique et biodynamique
SC BASSEREAU - Lieu-dit LA GRAVE, 33710 BOURG - FRANCE
TEL + 33 (0)5 57 68 41 49
info@chateaudelagrave.com - www.chateaudelagrave.com