Château de la Grave

LES CHOSES QUI PETILLENT

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 sur des vins natures

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...

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

Château de la Grave

LES CHOSES QUI PETILLENT

REGION : Bordeaux
VSIG : Pet Nat
COLOR : White or Pink
GRAPE VARIETIE : Merlot
ALCOHOL : 12,5%
AGEING TIME : 2 years
CERTIFICATION : organic wine (Ecocert)

VINIFICATION :
Destemmed and pressed harvest.
Fermentation with indigenous yeast and no added sulfur.
An ancestral method of bottling wine that is only partially fermented.

While the first and only fermentation continues in the bottle, the resulting carbon dioxide is trapped.
After a rest period of a few months, the gas is absorbed into the bottled wine in the form of bubbles.



The "Pet Nat" is a naturally sparkling wine. CO2, or carbon dioxide, is present in the bottle without any additives or inputs. Carbon dioxide is naturally produced by the yeast when it consumes the sugar present in the grape must.

The wine is bottled during this fermentation phase to retain the CO2 in the bottle until the end of the fermentation process. These are natural wines.

Born from a natural effervescence, this sparkling wine is without sulfites, unfiltered and slightly cloudy. Its foam is light and the fruit aromas intense. Served chilled, it will be perfect as an aperitif or after the meal, to end the evening well....

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vineyard in organic and biodynamic agriculture
SC BASSEREAU - Lieu-dit LA GRAVE, 33710 BOURG – FRANCE
TEL + 33 (0)5 57 68 41 49
info@chateaudelagrave.com - www.chateaudelagrave.com