

ÇA PÉTILLE

Pet Nat

Une robe pâle, lumineuse et éclatante, qui séduit dès le premier regard. Le nez se révèle particulièrement expressif, mêlant de généreux arômes de pomme, de mandarine et de pamplemousse à de délicates notes de fleurs blanches. À l'aération, des nuances briochées viennent apporter une touche gourmande et enveloppante à l'ensemble. En bouche, l'attaque est franche et rafraîchissante. Les bulles, d'une grande finesse, offrent une effervescence délicate et dynamique. Les saveurs de citron frais et de pomme verte s'expriment avec précision avant de laisser place à une belle trame minérale, marquée par des notes de craie et de graphite. Un Pétillant Naturel à la fois frais, élégant et savoureux, qui allie gourmandise, tension et authenticité.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
NM

Cépages
60% Terret blanc, 40% Colombard

Degré
10.5% alc./vol

Terroir
Argilo-calcaire

Vinification
Les raisins sont récoltés manuellement en caissettes puis délicatement pressés. La fermentation démarre naturellement grâce aux levures indigènes et est interrompue par le froid lorsqu'il reste entre 12 et 15 g de sucres résiduels. Après une semaine à basse température pour favoriser la décantation et la stabilité du vin, celui-ci est mis en bouteille après une légère filtration préservant les levures naturelles. Lorsque la température remonte, la fermentation reprend naturellement en bouteille jusqu'à épuisement des sucres, créant ainsi l'effervescence. Notre Pet Nat est ensuite dégorgé afin d'éliminer les lies et d'obtenir un vin clair, aromatique et élégant, doté d'une bulle fine et d'une belle fraîcheur.

Élevage
100% cuve inox

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419