



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## AMS TRAM GRAM PET NAT

### Ça Pétille

Une robe pale, lumineuse et brillante. Un nez expressif, avec des arômes de pomme, de mandarine, de pamplemousse suivis par des notes délicates de fleurs blanches, pour finir sur un côté brioché et enveloppant. En bouche, l'attaque est droite, fraîche avec des bulles fines, très délicates et explosives. On découvre des arômes de citron et de pomme verte suivi par de notes plus minérales, de la craie et du graphite. Un Pétillant Naturel frais et savoureux !

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Vin de France

**Millésime**

NM

**Cépages**

60% Terret blanc  
40% Colombard

**Degré**

10.5% alc./vol

**Terroir**

Argilo-calcaire

**Vinification**

Récolte manuelle en caissette, suivie d'un pressurage direct très doux. Le moût part en fermentation naturellement. Le vin est stoppé par le froid lorsqu'il reste entre 12 et 15 grammes de sucre. Il reste au froid pendant une semaine environ afin de prévenir des précipitations tartriques et surtout de décanter au maximum pour éliminer les lies grossières de fermentation alcoolique. Il est ensuite conditionné après une très légère filtration (afin de garder les levures naturelles). Lorsque la température remonte autour de 15°C, le vin redémarre tout naturellement sa fermentation alcoolique jusqu'à épuisement des sucres. Chez nous, le Pet Nat est dégorgé. C'est une opération qui consiste à expulser les lies de la bouteille, à compléter le vin et à reboucher la bouteille sous pression afin d'obtenir un produit final clair, aromatique avec une belle effervescence.

**Élevage**

100% cuve inox