



L'Amour du Risque

Pétillant Naturel de Peybonhomme



A l'opposé de la méthode champenoise qui consiste pour la prise de mousse à ajouter à une liqueur au vin, le pétilllement se fait uniquement avec les sucres résiduels du raisin. Cela donne une bulle très fine, le nez est particulièrement frais, accompagné par des notes de pomme croquante et de pêche blanche. Une alternative un peu plus canaille aux champagnes et crémants.

Cépages : Cabernet-Franc

Profil : Sec, rond et fruité.

Accords mets/vins : Apéritif, desserts, ceviche de daurade

Terroir : Argilo calcaire

Production: 2300 bouteilles

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 30 Hl/Ha

Culture: Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes le matin très tôt pour préserver la fraîcheur, l'après-midi est dédiée à presser tout en douceur les raisins. Fermentation à basse température levures indigènes du domaine. Mise en bouteille avec sucres résiduels. Après fermentation, le vin est dégorgé afin d'enlever le plus gros du dépôt naturel.

Certification : Biologique, Biodynamique, Végane.