



LA FÊTE 2022

Vin pétillant naturel

Cépage Vidal

Alcool 9,6 %

Sucre résiduel > 1,2 g/L

Depuis que nous avons repris la viticulture en 2020, l'ensemble du vignoble est travaillé en biologique. La pré-certification a été obtenue officiellement en 2022. Le Vidal a été planté en 2008, sur une petite parcelle très ensoleillée d'environ 1200 plants taillés en Gobelet dans un sol de type Loam graveleux.

Viticulture

La saison 2022 a présenté son lot de défis avec une pluie abondante et un ensoleillement réduit en début de saison. Heureusement, l'automne chaud ensoleillé nous a permis d'atteindre une belle maturité des fruits malgré la tardivité du Vidal. L'acidité en est restée importante, apportant une belle fraîcheur aux jus. La vendange a été réalisée de manière manuelle par un beau 6 octobre.

Vinification et élevage

Les raisins ont été soigneusement triés puis foulés dès leur arrivée au chai. Ils ont ensuite subi un pressurage qualitatif. La fermentation alcoolique a débuté en cuve d'inox à basse température pendant 8 jours avant d'être arrêtée. Les jus ont ensuite été embouteillés pour compléter leur fermentation et créer une prise de mousse naturelle.

Les bouteilles sont conservées sur latte pendant 7 mois. Le dépôt en bouteille est normal puisqu'elles ne sont pas dégorgées pour conserver une belle bulle brute toute en délicatesse.

Embouteillage

Mise en bouteille le 10 octobre 2022 sans dégorgement ni ajouts. 800 bouteilles produites.

Dégustation

Vif, agrumes, couleur or pâle.

