



100 000 FAÇONS 2021

Vin blanc mousseux en Méthode traditionnelle

Brut nature

Cépage Geisenheim (50%) et Vidal (50%)

Alcool 12,3 %

Sucre résiduel > 1,2 g/L

Depuis que nous avons repris la viticulture en 2020, l'ensemble du vignoble est travaillé en biologique. 1200 plants de Vidal et 600 plants de Geisenheim ont été plantés en 2008, sur deux petites parcelles voisines très ensoleillées, dans un sol de type Loam graveleux.

Viticulture La saison 2021 a été exceptionnelle, avec un printemps hâtif et une température chaude et ensoleillée jusqu'à tard à l'automne. Ces conditions ont conduit à une excellente maturité des fruits, une acidité faible et une douceur des arômes. Les vendanges ont été réalisées de manière manuelle au début du mois d'octobre.

Les raisins ont été vinifiés séparément selon le cépage. Ils ont été soigneusement triés puis foulés dès leur arrivée au chai. Ils ont ensuite subi un pressurage qualitatif et un débourage statique. Les fermentations alcooliques ont été réalisées en cuve d'inox à basse température. Les fermentations malolactiques ont été complétées naturellement.

Vinification et élevage Un premier élevage sur lies grossières en cuve d'inox a été conduit pendant trois mois. L'assemblage a été réalisé avant de sortir la cuve à l'extérieur en janvier pour une stabilisation tartrique naturelle au froid. Le vin a été soutiré pour être retourné en cuve d'inox. La prise de mousse a été effectuée sous l'action de levures neutres et de sucre de canne biologique. Un élevage sur lattes pendant 20 mois a suivi. L'embouteillage a été réalisé sans aucun sulfitage ni filtration.

Dégorgement Dégorgement réalisé sans aucun dosage ni autre ajout le 24 novembre 2023. 730 bouteilles produites.

Dégustation *Bulle fine et persistante, vif, agrumes, couleur jaune pâle.*

