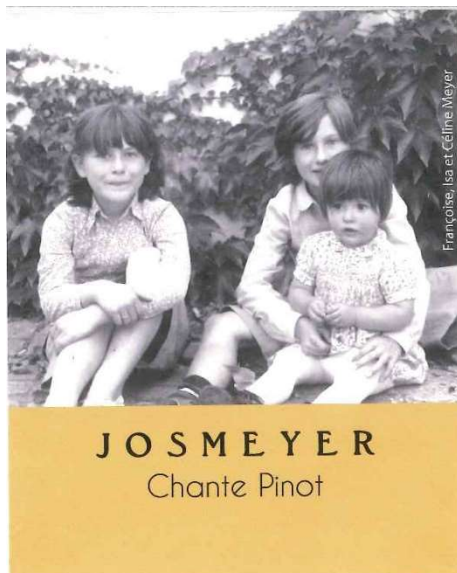




VIN DE FRANCE

CHANTE PINOT

Pétillant naturel



Ce que je sais du Chante Pinot....

Cépages : Assemblage de trois cépages

Age de la vigne : 25 ans

Les Terroirs : Les raisins proviennent de parcelles situées sur des sols légers (sables et alluvions).

Travail du sol : semis un rang sur deux. Labours légers.

Le nom : La cuvée Chante Pinot a été imaginée et créée par Céline et Isabelle MEYER en 2018. L'idée était d'élaborer un pétillant sec, délicatement parfumé, peu élevé en alcool, spontané et friand sans ajout de soufre et sans filtration.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Les raisins sont pressés entiers pendant environ 6 heures dans nos pressoirs pneumatiques. Le débourageage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans une cuve inox.

Le moût en fermentation sera mis en bouteille précocement avec 20 g de sucres résiduels qui continueront à fermenter en bouteilles. Un dégorgement est effectué, deux à trois semaines après la mise en bouteilles, pour éliminer le plus gros dépôt de levures.

Ce vin est un vin sans soufre ajouté.

Commentaires :

Ce pétillant sec est juvénile et rieur. Son nez aromatique, tirant sur la fleur blanche et les fruits du verger trouve un écho en bouche avec une pointe d'épice et beaucoup de fraîcheur.

Accords plats – vins :

C'est le vin d'apéritif idéal, mais vous pourrez le servir également avec des plats asiatiques, car l'épice lui convient parfaitement. Un dessert aux fraises et au citron, ou une tarte au fromage blanc et à la fleur d'oranger lui apporteront grâce et finesse.

Dégustation :

Température idéale : 8° C

A boire sur 2 ans

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.