

CHATEAU DE LA GRAVE

*Les Choyez qui pétillent*



*Le Goût des Choyez*



« *Le Goût des Choyez* » est une collection de vins singuliers et un recueil d'anecdotes autour du vin. C'est une aventure qui nous autorise à explorer de nouveaux goûts, de nouvelles techniques et méthodes de travail ou, à l'inverse, à retrouver des savoir-faire ancestraux.

« *Les Choyez qui pétillent* » ou Pet Nat est un vin accessible, à l'esprit insouciant, fait pour être bu entre copains. Ici, pas de chichi... C'est un vin léger qui peut se boire à toutes occasions : apéro, brunch, pétanque...

**Millésime :** 2020

**Cépages :** Colombard 100 %

**Terroir:** Sols argilo-calcaire et argilo-graveleux. Vignes sur coteaux.

**Viticulture:** Certifié HVE3. En Conversion en Agriculture Biologique.

**Production annuelle:** 3000 bouteilles

**Notes de dégustation :** Le « pétillant naturel » ou « Pet nat » est un vin effervescent naturel. On expérimente ici, pour le plaisir et le fun, et on redécouvre une méthode ancestrale perdue sans aucun intrant, ni sulfite. Contrairement aux vins effervescents comme le Champagne, la méthode ancestrale consiste à mettre en bouteille du vin qui n'est que partiellement fermenté. Alors que la première et unique fermentation se poursuit en bouteille, le dioxyde de carbone résultant est piégé. Après une période de repos de quelques mois, le gaz est absorbé dans le vin en bouteille sous forme de bulles. Voilà, votre effervescence naturelle est née et le pétillant naturel est prêt à boire.

Sa mousse est légère, ses bulles fines et les arômes de fruits intenses. En bouche, encore des agrumes, de la fraîcheur et une légère amertume : ce vin effervescent est idéal pour un début de soirée.

Température de service : 8°C

L'histoire du domaine commence au XVI siècle. Depuis 1910, chaque génération de la famille a toujours travaillé pour améliorer la qualité de ses vins et en faire aujourd'hui une référence dans notre région et une valeur sûre auprès de nos clients. Tous nos vins ont une histoire... Ce sont des vins populaires, authentiques et modernes à la fois. Notre travail est fondé sur des pratiques agricoles respectueuses de la Nature dans le souci de maintenir un environnement nourricier et protecteur.

Nous sommes engagés dans la conversion de notre vignoble en Agriculture Biologique. Cette démarche mûrement réfléchi ne fait que prolonger notre certification HVE3 et, est aujourd'hui incontestablement la voie d'avenir pour nos terroirs. « Produire mieux et dans le respect des équilibres naturels, c'est notre fierté. » Lou, Philippe & Valérie Bassereau