

Les choses qui pétillent — Blanc



2021

PETILLANT NATUREL

Nous avons remis au goût du jour une méthode ancestrale qui 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.

On se régale d'un effervescent naturel sans sulfites, non filtré, légèrement trouble
(À servir frais)

Certification: HVE3 – **En conversion vers l'agriculture biologique**

Région: : Bordeaux

Sol: terre limono-sableuse

Appellation: -vin de France

Cépages: Colombard

Alcool: 12%

Garde: 3 ans

Le+: sa belle fraîcheur



En 1990, Philippe et Valérie Bassereau rejoignent Bourg Sur Gironde pour reprendre le domaine familial acquis par l'arrière-grand-père Constant Bassereau en 1910; en 2018, ils sont rejoints par leur fils, Lou.

Le domaine est constitué de 45 hectares de vignes en coteaux:

- 38,50 hectares pour la production de vin rouge (merlot, cabernet sauvignon, malbec)
- 6,50 hectares pour la production de vin blanc sec (colombard, sémillon)

VIGNOBLE EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2020. CERTIFICATION AB EN 2023. CERTIFICATION BIODYNAMIE (DEMETER) EN COURS



La famille Bassereau défend de profondes valeurs de simplicité, d'authenticité, d'écologie, de partage, d'ouverture et d'innovation.

Elle attache la plus haute importance à l'amélioration constante de sa production, dans le respect des équilibres naturels. Historiquement tournés vers l'agroécologie, elle favorise des pratiques agricoles respectueuses de la nature afin de maintenir un environnement nourrissant et protecteur.

SCEA Bassereau

1 La Grave, 33710 Bourg – France

Tel + 33 (0)5 57 68 41 49

E-mail: info@chateudelagrave.com

www.chateudelagrave.com