

## Gribulle

### PETILLANT NATUREL



**Surface de production :** 1 ha

**Terroir :** Gneiss

**Cépage :** Pinot gris

**Age moyen des vignes :** 15 ans



**Rendements :** 50 hl/ha

**Vendange :** Mécanique

**Conditions de vendange :** Vendange mi-septembre, au lever du soleil.

**Transfert de la vendange :** Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

**Pressurage :** Pressurage doux avec sélection des jus (cœur de presse).



**Fermentations :** Fermentation malolactique avant la fermentation alcoolique, en cuve, en levures indigènes. Mutage au froid puis fin de la fermentation en bouteille

**Particularité :** Vin non filtré et non dégorgé.

**Sucre résiduel :** Non dosé



**Description du vin :** Voici une bulle légère au charme saisissant de fraîcheur et de rondeur. Le cépage Pinot Gris exalte des notes florales, citronnées et de fruits blancs tels que la poire. *Ce pétillant naturel est trouble car il n'est pas dégorgé. Pour une meilleure dégustation, nous vous conseillons de retourner la bouteille avant de servir.*

**Accords mets & vins :** Apéritif dînatoire, rouleaux de printemps aux crevettes...



**Température de service :** 8-10°

**Potentiel de garde :** 3 ans

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **100 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d'arriver à 100 % d'ici quelques années. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »