

# NAKATOMI 2023

Appellation : Vin Mousseux Brut Nature



N A K A T O M I

## *Dans les vignes...*

Sol : Argile sur schiste

Age des vignes : 25 ans

Cépage : 100% Colombard

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 80 hl/ha

## *Au chai...*

Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuve inox. Mise en bouteilles avec une sucrosité de 20g/l. Nous avons laissé le vin refermenté et élevé sur lies pendant 15 mois. Puis il a été dégorgé pour le rendre limpide et prêt à la boisson. Les raisins ont été ramassés et pressés par le producteur en Charente.

Alcool : 12 %

Soufre total en mg/L : moins de 20 mg/L

Mise en bouteille : 5 Novembre

## *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : Vin blanc pétillant vivifiant. La bulle est fine et emmène des arômes de gâteau au beurre, rapidement suivis de rhubarbe et de mirabelle. Le cépage Colombard se prête très bien à l'exercice. Ce vin peut se boire seul, sans problème.

Température de dégustation optimale : 8° c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.