

# L'Amphorique - Pétillant Naturel 2023



## Viticulture

### APPELLATION

Vin de France

### ENCEPAGEMENT

100% Chenin

### MODE DE VITICULTURE

Biodynamie

Vendange manuelle en cagettes

### TERROIR

Sol argilocalcaire à silex

### ÂGE DES VIGNES

25 ans - 1998

### DATE DE RÉCOLTE

10 Septembre 2023

## Vinification

### OPÉRATION DE VINIFICATION

Suite à la vendange manuelle, le pressurage est direct. La première partie de fermentation alcoolique est faite en amphore et en barrique neuve et ancienne.

Le vin est ensuite mis en bouteille pour terminer la fermentation et ainsi enfermer le CO<sub>2</sub> de fermentation dans la bouteille pour créer les bulles.

### CONDITIONS D'ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines sur latte

### RENDEMENTS

En cours

## Conseils

### NOTE DE DÉGUSTATION

Sec, fine bulle

### FAÇON DE SERVIR LE VIN

L'Amphorique se boit frais et accompagne parfaitement un apéritif, du fromage, un poulet, une perdrix ou un dessert chocolaté.

