



Les P'Tits Vélos

Sous la dénomination « **Les P'Tits Vélos** », nous désignons nos vins à bulles. Ils se nomment « **En roue libre** » quand ils sont issus de refermentation naturelle et « **À pignon fixe** » de reprise de fermentation à partir d'une liqueur dite méthode traditionnelle.

APPELLATION:

- Le décret d'appellation ne prévoyant pas les vins effervescents, cette cuvée est produite en "vin de France" (autrefois "vin de table").

CÉPAGES:

- 100% Chenin ou parfois en assemblage de Pineau d'Aunis.

TERROIR:

- Tous nos terroirs peuvent participer à la cuvée.

VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages.
- Pas de désherbage.
- Vendanges manuelles.

VINIFICATION:

- en refermentation naturelle: le vin refermente à partir des sucres naturels de la vendange initiale (pétillant naturel).
- en méthode traditionnelle: le vin refermente à partir de la liqueur de tirage.
- un minimum de deux ans sur lattes est observé afin d'affiner la bulle et permettre au cordon de se développer.

DÉGUSTATION:

2013 : Ce pétillant issu de tries sur le millésime 2013 a été dégorgé fin 2017 après 4 années sur lattes. Sans fioritures ni subterfuges, il reflète le millésime, sec, avec une subtile et vitale minéralité. Vous l'apprécierez d'autant droit et direct, pour de multiples occasions, pour lui-même et sa vivacité, ou accompagné grâce à ses reliefs bâtis par quatre années de lattes... Bien que... Bon plaisir !

SERVICE:

- Accord mets: idéal à l'apéritif.
- A boire dans les 5 à 10 ans.
- Ouvrir et servir frais à 8°C.

