JEAN-MICHEL DUPRÉ

PET NAT
Accrobulles

Sol limono-sableux en profondeur, sable grossier en surface et granit dans le sous-sol (à 60 cm), altitude de 200 m, exposition sud sur des pentes

Deep loamy-sandy soil, coarse sand on the surface and granite in the subsoil (at 60 cm), altitude 200 m, south-facing on slopes

100% Gamay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked grapes

Macération en grappes entières dans des cuves en ciment pour l'extraction de la couleur, puis pressurage et début de la fermentation dans des cuves en ciment, suivis d'un « tirage » en bouteille pour achever la fermentation alcoolique, à la manière de la « méthode ancestrale ». La fermentation en bouteille s'achève en sec, sans sucre résiduel, et génère la pression naturelle du vin mousseux, également appelé « pétillant naturel ». Dégorgement au printemps pour éliminer les sédiments, puis fermeture à l'aide d'une capsule couronne.

Whole-bunch maceration in concrete vats to extract colour, followed by pressing and the start of fermentation in concrete vats, then 'tirage' in the bottle to complete alcoholic fermentation, in the style of the 'ancestral method'. Fermentation in the bottle is completed dry, with no residual sugar, and generates the natural pressure of the sparkling wine, also known as 'pétillant naturel'. Disgorging takes place in the spring to remove the sediment, followed by sealing with a crown cap.

Pâté en croûte, chèvre frais, poulet rôti froid avec herbes et cornichons.

Meat pie, fresh goat's cheese, cold roast chicken with herbs and gherkins.

Degrés alcool : 12%
A déguster 12°

Alcohol content : 12%
To be enjoyed 12°

Potentiel de garde 3-4 ans

Storage potential 3-4 years

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS-BOURGOGNE