



CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949

PRÉAMBULLE

Pétillant Naturel

Première cuvée élaborée à partir de cépages résistants ne nécessitant aucun traitement, Préambulle est un pétillant naturel rosé issu d'un assemblage de Voltis (cépage blanc) et d'Artaban (cépage rouge).

Millésime 2023



2023 a été un millésime solaire et sec, marqué par des vendanges précoces dès la fin août.

La récolte, parfaitement mûre, a donné naissance à des vins fruités et gourmands.

CÉPAGE

Cépages résistants Voltis (blanc) et Artaban (rouge)

CULTURE DE LA VIGNE

Vignes cultivées sans aucun traitement

VENDANGES

Manuelles en caisse de 13kg

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation alcoolique à 50% en amphore à 16°C. Blocage de la fermentation par abaissement de la température à 4/6°C puis mise en bouteille.

Réactivation naturelle des levures au printemps avec l'augmentation de la température.

Synthèse du gaz carbonique, « emprisonné » dans la bouteille.

Dégorgement et mise à niveau des bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Rose pâle, orangée

Nez : Floral, agrumes

Bouche : Attaque vive, notes d'orange sanguine portée par une bulle légère

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, tapas ou sur un dessert aux fruits et agrumes

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Déguster cette cuvée à 4°C voir frappée.

POTENTIEL DE GARDE

À boire dans l'année.

