

Le Petit Saint Vincent



Dominique Joseph - Vigneron

Méthode Ancestrale Cab à bulles

<u>Cépage / Variety</u>	Cabernet Franc
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	20 ans / 20 years
<u>Terroir /Soil</u>	Argilo-calcaire sur tuffeau Clay and limestone, sub-layer of tuffeau
<u>Récolte / Harvest</u>	Manuelle / by hand
<u>Vinification / Wine making</u>	Pas d'éraflage Pressurage direct puis débourbage à froid, sans souffre, pendant 24 heures Fermentation sans levurage, longue, à basse température (14°C) pour préserver un maximum d'arômes et de fruité Fin de la première fermentation en bouteille pour permettre le développement de l'effervescence naturelle Remuage, dégorgement et muselage sans aucun ajout (ni liqueur, ni souffre) après la fin de la fermentation No-destemming. Direct pressing, must settling at low temperature, no chemical inputs. Long Fermentation with indigenous yeast only at low temperature (14°) to keep the fruity aromas. The secondary fermentation occurs in bottles without addition of sugar.
<u>Dégustation / Tasting</u>	Vin de couleur rosé aux reflets saumon, aux arômes de petits fruits frais, raisins, fraises des bois, avec de nombreuses et fines bulles... This wine has a deep pink salmon colour. Fresh berries, grape, wild strawberries on the nose. Smooth bubbles.

