CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Pet’nat Bul’bonne 2020

SON HISTOIRE
Ce Petnat est issu de 100% de Sauvignon issu de notre terroir de Peyron, très joli parcelle sur graves et sols sablo-limoneux. Ce vin fait l’objet de l’assemblage d’une amphore du millésime 2019, élevée pendant un an, et d’un lot du millésime 2020 en fin de fermentation. Mise en bouteille fin septembre 2020.
24 mois d’élevage sur lies en bouteille puis dégorgement fin 2022.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
La robe est d'un jaune paille lumineux, traversée par une effervescence fine et persistante. Au nez, c'est une explosion aromatique où les notes classiques du Sauvignon mûr (agrumes confits, fruits exotiques) se marient à des touches plus vineuses et complexes héritées de l'élevage (notes briochées, minéralité subtile, pointe miellée). En bouche, l'attaque est vive mais rapidement enveloppée par un gras surprenant et une texture ample, témoignage des raisins vendangés à belle maturité. La bulle caresse le palais, soutenant une aromatique persistante et une finale longue, saline et sapide. Inclassable, "Bul'tonne" est un Pet'Nat de gastronomie, une véritable expérience qui bouscule les codes et invite à la découverte.

APPELLATION
Vin de France

LABELLISATIONS
En conversion bio

CÉPAGES
Sauvignon blanc 100%

DEGRÉ D’ALCOOL
12,5%

TYPE DE SOL
Sablo-limoneux

RENDEMENT
35 hl/ha

ELEVAGE
12 mois en amphore

GARDE
3 à 10 ans



DISTINCTIONS
Millésime 2020 : 90/100 dans le Guide des meilleurs vins de France 2024 de la RVF

LE MOT DE JEAN-BAPTISTE
Casser le dogme qui veut qu’une bulle soit forcément acide. Proposer une bulle de gastronomie qui magnifie ce magnifique cépage Sauvignon, s’il est récolté à maturité.

contact@cazebonne.fr