CHÂTEAU **CAZEBONNE**

Petnat Gaz’bonne 2022

SON HISTOIRE
Sémillons vendangés le 1er septembre 2022 et Sauvignons le 7 septembre. Pressurage lent puis débourbage 24h à 12°C
Fermentation alcoolique en levures naturelles. Non filtré, non collé.
Mise en bouteille en octobre 2023 après passage à froid pour dépôt du tartre. Fin de fermentation en bouteille au printemps.

Attention : *ce petnat n'a pas été dégorgé pour lui préserver ses typicités et aromatiques, le bouteille comporte donc quelques dépôts de levure, typique d'un pétillant naturel.*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
Surprenant Petnat à dominante Sémillon, Gaz'bonne séduit par son authenticité. Une bulle légère, sans agressivité, des notes légèrement briochées dues à l'élevage sur lies, presque miellées.. La bouche est crémeuse, texturée, avec une finale nette sur d’élégantes notes d’amertume, qui prolongent l’expérience gustative.

APPELLATION
Vin de France

LABELLISATIONS
En conversion bio

CÉPAGES
Sémillon : 80%
Sauvignon blanc : 20%

DEGRÉ D’ALCOOL
11,8%

TYPE DE SOL
Sablo-limoneux

RENDEMENT
40 hl/ha

GARDE
1 à 5 ans



LE MOT DE JEAN-BAPTISTE
Ce que j’aime dans le Petnat, c’est le côté immédiat, gourmand, accessible. C’est pour cela que l’on a choisi le Sémillon, grand cépage bordelais. Un cépage de bouche plus qu’un cépage aromatique, qui donne à cette cuvée toute sa singularité.

contact@cazebonne.fr