

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels. Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale).



TERROIR / VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : limoneux graveleux, en faibles pentes

Méthode de culture : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

CÉPAGES

100% Cabernet Franc

VINIFICATION

Ramassage : exclusivement à la main dans des cagettes perforées afin de transporter les raisins jusqu'au pressoir sans risque d'écrasement et de macération.

Élevage : Le jus de raisin subit une première fermentation alcoolique de manière traditionnelle, pour obtenir un « vin de base » (vin tranquille non effervescent).

Ce vin est ensuite pris en charge par un prestataire (l'élaborateur), qui va finir l'élaboration du Crémant de Bordeaux.

Après avoir mis le vin en bouteille, procède à une deuxième fermentation. Cette opération dure au minimum 12 mois. Les bouteilles sont stockées à l'abri de la lumière dans de profondes galeries creusées dans le calcaire, à une température de 13°C.

Puis sur une période de 4 à 6 semaines, tous les jours les bouteilles sont remuées manuellement pour faire glisser le dépôt du vin vers le bouchon (dépôt crée par la 2ème fermentation).

Ensuite vient le dégorgement qui consiste à geler le col de la bouteille à -20°C et ôter le bouchon provisoire pour expulser le dépôt qui est gelé.

Ensuite, le niveau de la bouteille est effectué à l'aide d'une liqueur d'expédition (vin de base plus ou moins sucré pour obtenir du demi-sec ou brut).

Pendant quelques semaines, les bouteilles se reposent en cave pour que tous les arômes se développent.

