

Tête Nat' 2018

Les Têtes



Färg

Ljus, gul färg.

Doft

Nyanserad, fruktig doft med inslag av gula päron, mineral, ljust bröd, persika och citrus.

Smak

Nyanserad, fruktig smak med inslag av gula päron, mineral, ljust bröd, persika och grapefrukt.

Odlingsområde

Druvorna till detta vin är odlade i Occitanie i Bordeaux. Vingårdarna omfattar 2,5 hektar.

Jordmån

Lera, kalksten och sand.

Druvsorter

Semillon, loin-de-l'oeil och mauzac.

Skörd

Druvorna skördades för hand.

Vinifieringsteknik

Musten jäste i rostfria ståltankar och blandas och buteljeras innan jäsningsen slutförts.

Historik

Pet Nat eller Pétillant Naturel är ett mousserande vin gjort enligt méthode-ancestral. Detta innebär att man inte tillsatt jäst och socker för att få till en andra jäsnings på flaska och få ett mousserande vin. Istället har man buteljerat vinet innan det jäst klart och kolsyran bildas medan jäsningsen slutförts på flaskan.



Panache Sweden
panachesweden.se