



# MAS DELMAS



## Pétillante

Vin de France – Pétillant naturel  
Vin Naturel labélisé Déméter



### CÉPAGES :

Syrah, mourvèdre et Grenaches noirs.  
La volonté qualitative nous impose des rendements inférieurs à 20 Hl/ha  
Production annuelle : 800 bouteilles.

### TERROIR :

A une altitude de 100 à 200 mètres, les coteaux argilo-calcaires sont exposés plein sud. Les parcelles les plus hautes ont des cailloux en surface alors que les parcelles les plus basses bénéficient de terres alluvionnaires.

### VENDANGES ET VINIFICATION :

Un tri sélectif et rigoureux est réalisé pendant les vendanges manuelles. Les raisins sont ramassés dans des cagettes de 10Kg qui sont stockées dans une chambre froide pendant 12 heures. Après pressurage, le jus est mis en cuve avec refroidissement pendant 2 à 3 jours pour séparer les matières grossières du beau jus. Puis la température est remontée à 17°C et permet aux levures indigènes de débiter la fermentation. La fermentation se fait dans des barriques âgées de 300 litres. Alors qu'il reste quelques grammes de sucres résiduels (la fermentation alcoolique n'étant pas terminée), le vin encore en fermentation est mis en bouteilles. La fermentation se termine en bouteille ce qui donne ce côté pétillant.

### CONSEILS DU VIGNERON :

Pendant l'apéritif, sa belle robe séduira dans les reflets du soleil. Le nez cacaoté possède des arômes de fruits rouges sauvages très gourmands. Le passage en barrique (pas du tout marqué) lui apporte du gras et une jolie sucrosité.

Pétillante peut se servir frais (14/15°C). Il peut se boire en apéritif, sur des plats salés sucrés, des fruits rouges.