



FAMILLE Chasselay

VIGNERONS DEPUIS 1464



IDENTIFICATION

Nom du vin : Petnat
Appellation : VDF, pétillant naturel
Couleur : Blanc
Cépage : 100 % Gamay

VIGNOBLE

Lieu dit : Les Grandes Terres, La Roche
Sols : Argilo-calcaire,

VINIFICATION

Pressurage doux et direct des Gamay, débouillage durant la nuit pour clarifier le jus. Départ spontané de fermentation alcoolique.
Durée de fermentation : variable (de 15 jours à 3 mois ...)

ELEVAGE

Collage : non
Filtration : non
Passage au froid : non

EMBOUTEILLAGE

Septembre/novembre ou décembre (selon le bon vouloir des levures)
Mise sur pupitre durant 50 jours pour laisser sédimenter la lie dans le bidule avec remuage.

DEGORGEAGE

50 jours après.
Sucre résiduel : de 10 à 2.16 g/l (selon les années)

Température de service : 7/10°C

Caractéristiques : Le Petnat est un vin naturel qui fait ce qu'il a envie, mais avec une maîtrise de la viticulture saine et un bon environnement de vinification, il nous réserve des surprises en bouche !

123 Chemin de la Roche - 69380 Châtillon

Tél : Fabien : 06 15 53 01 94 / Claire : 06 83 88 55 45

www.domaine-chasselay.com

