

WEINGUT WESZELI

32,25\$

We Love Pet Nat Rosé

* Prix de détail suggéré

 Biologique  Biodynamique  Végan

	Code produit	15266266
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin pétillant
	Pays	Autriche
	Désignation réglementée	Qualitätswein
	Région	Niederoesterreich
	Cépage(s)	Zweigelt 100 %
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	1.5
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire ou à garder 2-3 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les fondations de la cave ont été posées en 1679. Depuis plus de 300 ans, la polyculture est pratiquée dans les plaines et sur les terrasses autour de Langenlois, la viticulture ne jouant qu'un rôle mineur. Ce n'est que dans la seconde moitié du siècle dernier que les agriculteurs de la région ont commencé à se consacrer exclusivement à la viticulture, en s'appuyant sur une riche expérience qui s'est transmise de génération en génération.

NOTES DE DÉGUSTATION

Clair et précis, porté par des fruits rouges frais et de fines notes florales. La bouche est ferme et droite. Sec, décontracté et totalement droit. Au contraire, les notes minérales complètent les subtils arômes de fruits. L'acidité est captivante, la finale puissante et dynamique. Il est certain qu'il sera parfait dans deux ou trois ans.

NOTES SUR LE PRODUIT

Pét Nat signifie pétillant naturel. Nous aimons les Pét Nats, c'est pourquoi nous avons décidé d'en faire un pour nous-mêmes pour la première fois. Bien qu'il s'agisse d'un phénomène récent, les pét nats sont en fait le produit d'une méthode traditionnelle de production de vin mousseux. En quelques mots, le moût est fermenté dans le tonneau, puis mis en bouteille, encapsulé et entièrement fermenté dans le processus de fermentation. Comme le CO2 produit pendant la fermentation ne...

ÉLABORATION DU PRODUIT

VIGNES PLANTÉES : 1976, 2001

CULTURE : conversion à l'agriculture biologique depuis 2017

RAISINS RÉCOLTÉS À LA MAIN : 6.9.2019

MACERATION : 50% de macération avec les tiges pendant la nuit

PRESSE : 5h tout le monde

FERMENTATION ALCOLIQUE : levures sauvages | spontanées ; mise en bouteille 23.9.2019

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

FERMENTATION MALOLACTIQUE (BSA) : non

MATURATION : minimum 6 mois sur la lie fine de la bouteille ; dégorgement 16.3.2020

SELECTIONS
ôENô

WESZELI

