

LE SPONTANE

2021

HAUTS BAIGNEUX



Au domaine des Hauts-Baigneux, 2021 marque l'arrivée de 2 nouveaux crus. Notre Pièces des Moulins sur les parcelles de Sauvignon à Vallères et notre Pétillant naturel chenin Blanc pour **une bulle haut de gamme.**



LE DOMAINE ET LE VIN



- **Appellation & Cépage :**

25% Sémillon issu de l'entre deux mers pour la structure, 25% loin de l'oeil et 25% Mauzac pour la fraîcheur et la folie, 25% grenache rhône sud pour la pulpe.

- **Vignes :**

Vendanges manuelles.

- **Terroir :**

Sol Argilo limoneux et argilo calcaire. L'assemblage de ces 4 cépages apporte un bel équilibre entre la bulle fine et élégante. Minéralité, citrus, fruits à fleur jaune, fleur blanche, joli gras la définissent.

- **Vinification :**

La fermentation spontanée (levures indigènes) commence sans ajout de sulfites. A 20°C, les levures indigènes repartent naturellement puis, à 17g de sucres résiduels naturels, nous mettons en bouteille pour la prise de mousse. Après 2 mois, la prise de mousse est terminée, il reste moins de 1g de sucre résiduels, Spontané est presque prêt. Dernière étape, le dégorgement sans aucun ajout pour respecter le fruit naturel. Voici Le Spontané, crée sans aucun intrant d'où l'appellation naturel.



DEGUSTATION

La fine bulle porte une aromatique fruitée et minérale. L'équilibre en bouche est soutenu par une belle fraîcheur.



CONSEILS DE DEGUSTATION

- Apéritif,
- Desserts

Potentiel de garde : 4 ans

11°VOL.