

Christophe Pueyo-Vigeron

Fiche technique cuvée galipette Pétillant naturel



Projet personnel de Christophe Pueyo par la reprise d'un petit vignoble de 1,5 ha uniquement en blanc, en fermage sur la commune de Nérigean en Gironde.

Le terroir

Sur la commune de Nérigean à environ 80 m d'altitude, socle de calcaire à astéries affleurant, terre argilo calcaire légère.

Cépage

100% muscadelle

Culture

Travail en bio depuis 2 ans avec un début de conversion en 2019. Pas de labour.

Vinification

Le raisin a été vendangé manuellement le 7 septembre en début de maturité du cépage. Pressurage direct pneumatique grappes entière.

Passage au froid, fermentation très lente en levures indigènes.

mise en bouteille fin novembre avec 14 g de sucres résiduel sans filtration et sans ajout de SO2 puis fin de fermentation en bouteille (sucres rés <3 g/l).