

## *Osiris*

### *Vin pétillant houblonné*



## FICHE TECHNIQUE

### **Origine**

Terroir argileux sur calcaire ancien du jurassique Messeméen.

### **Cépage**

100 % Chenin blanc.

### **Itinéraire viticole**

- Vignes conduites en agriculture biologique.
- Usage de pratiques biodynamiques avec application des préparations 500 et 501, ainsi que de nombreuses tisanes à base de plantes (ortie, consoude, valériane, prêle, etc...).
- Rendements visés de 50 à 60 hL/ha.
- Vendanges manuelles à haute maturité et éraflage avant pressurage sur pressoir horizontal.

### **Itinéraire oenologique**

- Éraflage puis macération des raisins avec des fleurs fraîches de houblons en baste italienne pendant 10 jours. Fermentation naturelle.
- Pressurage à faible pression dans un pressoir horizontal.
- Élevage sur lies de courte durée (2 mois).
- Ajout de 5 grammes/L de sucres à la mise en bouteilles pour une seconde fermentation en bouteilles. Prise de mousse avec les levures naturelles.
- Aucun dégorgement, vin non-filtré.

### **Descriptif sensoriel**

- Couleur or blanc, légèrement trouble.
- Bulles fines avec grande persistance.
- Nez incroyablement fin aux notes houblonnées, de litchi, pétale de rose blanche.
- Bouche fraîche avec des arômes de pêche blanche et la suavité des bières IPA..
- Bonne acidité, bel équilibre en bouche. Vin pétillant très rafraîchissant.
- Vous retrouverez dans ce vin tout le travail mené en biodynamie avec la préservation du fruit originel du chenin blanc et l'exaltation des notes houblonnées à travers la minéralité de nos terroirs jurassiques.