

Pet Nat rosè 54-55 Gamay - Y. Bernard



Nazione: Francia
Regione: Auvergne
Genere: Vino
Tipologia: Frizzante
Vitigno: Gamay
Annata: --
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Seibel 5455, vino frizzante rosato a fermentazione spontanea.
Metodo ancestrale (non degorgiato).
Biologico certificato e Biodinamica non certificata.
Sentori chiave: timo, melograno e pesca

Naso: vegetale, piccoli frutti rossi, fiori e frutta dolce.
Bocca: minerale, vegetale, fruttato, verticale e vibrante.
Vista: rosa cerasuolo

Ci troviamo a Montpeyroux, un piccolo comune nel cuore dell'Auvergne in grado di incarnare il carattere schietto, anarchico e vibrante di una regione ricca di storia e personalità, anche se troppo spesso trascurata.

Il Terroir qui è capace di donare vini unici e straordinariamente peculiari, soprattutto grazie alla composizione prevalentemente vulcanica e granitica dei suoli che compongono i terreni, situati a circa 500 metri sul livello del mare, donando grande mineralità, tensione e freschezza.

Qui Yvan Bernard fonda nel 2001 la cantina che dal 2021 diviene “le Chemins de l’Arkose”, dove l’Arkose rappresenta il materiale principale che caratterizza maggiormente i suoli sui cui le viti poggiano le radici.

Da subito l’intenzione di Yvan è quella di lavorare secondo una visione libera e priva di troppi compromessi, mantenendo da un lato vivo l’animo delle sue terre e dall’altro producendo referenze pulite e cristalline.

Dal 2009 si produce secondo agricoltura biologica (con relativa certificazione) e dal 2017 vengono introdotte le pratiche biodinamiche, lavorando in vigna con pochi trattamenti ed utilizzando esclusivamente rame, zolfo e tisane.

Il Pet Nat Rosè è un vitigno ibrido chiamato Seibel 5455, appartenente alla nonna della compagna di Yvan proveniente da vigne di circa 80 anni su terreni vulcanici.

Una bollicina divertente, estroversa ed esuberante ma al tempo stesso verticale, quadrata e cristallina, dove le note vegetali e fruttate si mescolano con sentori minerali e sapidi, dando vita ad un sorso leggiadro e vivace.