



Encépagement : 100% Merlot

Âge des vignes : 25 ans

Superficie de la parcelle : 0,9 ha

Terroir : sol superficiel, argilo-calcaire, sur un socle de calcaire kimméridgien affleurant. Sommet de crête exposée sud-ouest, à 340 mètres d'altitude. Très forts écarts de température entre la nuit et le jour.

Viticulture : Taille guyot Poussard et ébourgeonnage. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins d'ortie et de consoude. Rognage manuel. Enherbement spontané.

Vinification / mise : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Macération de quelques jours, jusqu'à obtenir un léger tanin. Fin de la fermentation en bouteille.

Pendant l'hiver, dégorgement à la volée. Aucun intrant, pas d'ajout de sulfite.

Flacons : bouteilles 75 cl. Quantités limitées.

Dégustation : Avec Nyctalope, nous avons voulu élaborer un pétillant naturel dans le style d'un *lambrusco* sec, mais de façon artisanale et naturelle. Le résultat est surprenant : le vin de base est mûr, avec un fruité éclatant, sur la fraise, le kirch, la menthe verte, avec un tanin velouté. La bulle fine renforce la fraîcheur du vin, l'éclaire d'un jour nouveau.

À déboucher en partageant un repas entre amis, comme une pizza napolitaine maison ou un tartare au couteau.

Ouvrir frais, vers 10-12°.