



LA PÉTILLANTE ELSA

Cépage : Gamay 50%, Côt 40%,
Pineau d'Aunis 10%

Âge du vignoble : > 15 ans

Terroir : Thésée et de St-
Romain sur sols argilo-
sableux et argiles à silex.

Mode de taille : Guyot simple

Dégustation :

Bulle rosée sec, fraîche,
aromatique et gourmande,
pouvant accompagner les
apéritifs ainsi que les desserts
chocolatés.

Mode de culture :

Domaine en Agriculture
Biologique, n'employant ni
pesticide ni engrais chimique,
vignoble enherbé et cultivé sous
le rang, apport de fumure
organique provenant de la
décomposition de matières
végétales (feuilles, herbe).

Vinification :

Séparation des jus lors du
pressurage. Débourage par le
froid et fermentation alcoolique
sous températures maîtrisées (18
à 20°C) afin de conserver le
maximum d'arômes. Elevage sur
lies fines pendant l'hiver pour
affiner le vin. Filtration sur terre,
dégorgement et mise en
bouteilles.

Samuel BARON

95 Rue de St-Romain

41140 THÉSÉE - France

Téléphone : 06.30.37.14.02

e-mail : vignoblebaron@aol.com

