

.DOMAINE.
DU
NIVAL

Cuvée	CES PETITS IMPRÉVUS
Millésime	2018
Cépage	100% Vidal
Viticulture	Les raisins proviennent d'une parcelle plantée en 2014 sur un loam très sablonneux, à une densité de 5600 pieds/ha. Les vignes, certaines greffées et d'autres plantées franc-de-pied, sont taillées en guyot double pour permettre d'équilibrer la fertilité naturelle du sol avec notre objectif qualitatif. L'ensemble du vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture biodynamique.
Vendange	Le millésime 2018 a été particulièrement chaud et sec durant la majeure partie de la saison. Ces conditions ont facilité le travail au champ et notamment la gestion des maladies fongique. Nous avons toutefois vécu une coupure nette des températures au début septembre et un blocage de la vigne a repoussé la vendange bien au-delà de la mi-octobre. À ce stade, la vigne a connu quelques bons gels qui ont concentré les saveurs et fait évoluer le profil aromatique du Vidal qui a été récolté pour cette cuvée. Somme toute, les raisins récoltés pour le millésime 2018 possédaient donc une belle maturité phénologique, mais les sucres sont demeurés moins élevés qu'anticipé.
Vinification	Débourbage léger suivi d'une fermentation sur levures indigènes en cuve inox à une température maintenue à 9°C. La fermentation à basse température a permis de préserver l'exubérance aromatique du cépage tout en permettant une clarification naturelle du vin durant le processus fermentaire. Le vin a été mis en bouteille avant la fin de fermentation pour élaborer un vin mousseux de type « pétillant naturel » selon la méthode ancestrale. En complétant sa fermentation en bouteille, ce vin acquiert une bulle fine sous une pression finale de 4,5 bars.
Élevage	Quatre mois sur lattes avant dégorgement.
Dégorgement	Avril 2019
Production	3 885 bouteilles
Alcool	10,1 %
pH	3,4
Acidité totale	8,06 g/L
Sucre résiduel	0 g/L
SO2 total	10 ppm